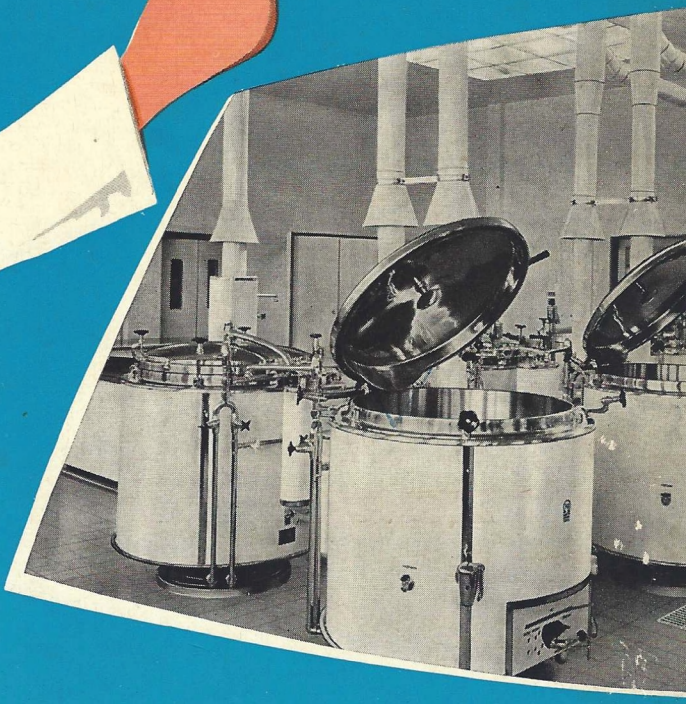
HANS KEIL

über 200 Spezial-Gerichte

praktisch erprobte

KOCHREZEPTE

FÜR GROSSKÜCHEN



Herausgeber: Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos (Kantinen) und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe, Frankfurt / Main - Börse

Wenn
das Essen
gut schmeckt -

freut sich der Küchenchef mit. Er hat allen Grund dazu, denn das ist der schönste Moment seines gewiß nicht leichten Arbeitstages. Der Meister der Küche erhält die erfreuliche Quittung: Er kennt den Geschmack seiner großen Werksfamilie, das Richtige stand auf dem Speiseplan. Nicht immer ist die Aufgabe leicht zu lösen. Niemand weiß es besser als der Küchenchef selbst. Oft genug ergeben sich Schwierigkeiten, die nicht „vertagt" werden können; der gesunde Appetit und viele Gaumen jedoch erwarten zur rechten Zeit die gewohnte Leistung.

Der routinierte Küchenchef weiß: Zum Können und zur Erfahrung gehört auch ein kluges, sorgfältiges Disponieren. Im Warenlager sollten deshalb die bekannten KNORR Erzeugnisse nicht fehlen, denn sie helfen mit, Zeit zu sparen und Gerichte zu verfeinern. Bewährte Helfer in der Küche sind

KNORR Feinkostsuppen
KNORR Bratensoße
KNORR Gekörnte Brühe
KNORR Klare Fleischsuppe
KNORR Aromat
KNORR flüssige Würze

Sie tragen täglich dazu bei, die Aufgabe des Küchenchefs zu erleichtern. Diese Artikel sind eine zuverlässige stille Reserve; es ist beruhigend, sie stets in Griffnähe zu haben.

C. H. KNORR GMBH · Nahrungsmittelfabriken · Heilbronn (Neckar)

Ihre neuen Küchenhelfer

Ein Spezialprogramm für die gesamte Großverpflegung.

In Lizenz der bekannten amerikanischen Firma Armour & Comp., Chicago, stellen wir die garantiert reinen Pflanzenprodukte her:

kre-max
kre-mit

Eigenschaften: außergewöhnlich wirtschaftlich, 25—30 % Ersparnis gegenüber Butter und Margarine,
rein und neutral im Geschmack,
leicht verdaulich, gut bekömmlich selbst bei Fettempfindlichkeit,
geschmeidig, cremeartige Konsistenz,
zu jeder Jahreszeit gleich gut zu verarbeiten,
gut und lange lagerfähig,
frei von Konservierungsmitteln und Farbstoffen,
entsprechen dem neuen deutschen Lebensmittelgesetz.

kre-max ist das ideale Allzweckefett für die große und auch feine Küche. Es ist wasserfrei, schäumt und spritzt nicht, ist sparsam im Gebrauch. Der Rauchpunkt liegt über 225 ° C, deshalb ist es als Fritteusefett besonders gut geeignet. Durch die hohe Stabilität im Siedegerät ist kre-max ohne Wechsel lange haltbar und als Siedefett, sowohl für Fisch- wie auch andere Gerichte im gleichen Siedebad, bestens geeignet.

kre-mit ist ein wasserfreies Koch-, Brat- und Backfett. Es schäumt nicht, spritzt nicht, ist sparsam im Gebrauch und bis 200 ° C rauchfrei. Die Siedebäder sind ohne Wechsel lange haltbar. Der reine Geschmack veredelt feine Speisen wie Rührei usw.

Lieferung in Kartons à 10 und 20 kg.

Alleiniger Hersteller:

HOLTZ & WILLEMSEN
KREFELD-UERDINGEN

ja EIWEISS-MEHL

hergestellt in Lizenz der bekannten amerikanischen Firma Archer Daniels Midland Comp., Minneapolis, bedeutet:

gesünder, nahrhafter und wirtschaftlicher kochen mit natürlichem Pflanzeneiweiß.

ja **Eiweißmehl** ist geschmacklich neutral, erhöht die biologische Wertigkeit und den Sättigungsgrad der Speisen. Es enthält über 50 % hochwertiges Pflanzeneiweiß, wichtige Vitamine, Kohlehydrate und wertvolle Mineralstoffe, weniger als 1 % Fett.

ja **Eiweißmehl** eignet sich hervorragend zum Legieren von Suppen und Saucen, zum Binden, Lockern und Strecken von Fleisch- und Fischhackmassen, sowie als Austausch für Hühnerei in Mehlteigen, Kartoffelmassen, Panaden und küchenfertigen Mayonnaisen.

Die anderen Produkte aus „Ihre Küchenhelfer":

Pflanzenmargarine
aus besten Rohstoffen sorgfältig verarbeitet.

Haushaltmargarine
von guter Qualität, besonders preiswert.

enux
garantiert reines Erdnußöl, doppelt raffiniert.

jalo garantiert reines Sojaöl, reich an essentiellen Fettsäuren, aus ausgesuchter amerikanischer Rohware gewonnen. Besonders geeignet für feine Salate, Mayonnaisen etc.

Fordern Sie bitte an:
Prospekte, Kochbuch „ja-Eiweißmehl für die Großküche", Muster der Erzeugnisse, Lehrkoch zur unverbindlichen Vorführung.

Unsere Produkte entsprechen in jeder Weise dem neuen deutschen Lebensmittelgesetz.

Alleiniger Hersteller:

HOLTZ & WILLEMSEN
KREFELD-UERDINGEN

Praktisch erprobte Kochrezepte für die Großküche

Über 250 Spezialgerichte

von HANS KEIL, Küchenmeister

HERAUSGEBER:
Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos (Kantinen)
und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe e. V. Frankfurt/Main.

VERLAG:
Agrarwerbung GmbH.,
Abtlg. Buchverlag, Hamburg 36, Neuer Wall 72

Nachdruck nur mit besonderer Genehmigung
des Verlages gestattet.

INHALTSVERZEICHNIS

Seite

1. Vorwort: Gut gekocht, gern gegessen 14

2. Rezepte

Eierspeisen

Nr.

1. Verlorene Eier, Tomatensoße, Curryreis 19
2. Weiche Eier mit Bouillonreis und Tomatensoße 19
3. Weiche Eier mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Tomatensalat 20
4. Gekochte Eier, Spinat und Salzkartoffeln 20
5. Eierhaschee mit Reis 21
6. Rühreier mit Schnittlauch, Tomatensalat, Pfefferminzkartoffeln 21
7. Rühreier, Bratkartoffeln, Sauerkrautsalat 22
8. Rühreier, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat 22
9. Überbackene Eier, Spinat, Salzkartoffeln 23
10. Gebackene Eier, Gurkensalat, Schwenkkartoffeln 23
11. Schinkenkartoffeln mit Ei, Sauerkohlsalat mit Äpfeln 24
12. Eierpfannkuchen, Heidelbeerkompott 24
13. Amerikanische Pfannkuchen 24
14. Kalte Eier mit Quarkfüllung, Kartoffelsalat 25
15. Pikante Senfeier, Kartoffelsalat, Brötchen 25

Fischgerichte

16. Marinierte Heringe und Pellkartoffeln 26
17. Logger-Sahneheringe mit Schwenkkartoffeln 26
18. Matjesheringe in pikanter Tunke, Kerbelkartoffeln 27
19. Majesfilet in Tomaten, Kartoffelsalat 27
20. Heringsstip mit Pellkartoffeln 27
21. Marinierte Fischkoteletts, Möhrensalat, Salzkartoffeln 28
22 Eingelegter Bratfisch, Kümmelkartoffeln 28
23. Schlesisches Häckerle, Pellkartoffeln 29
24. Grüne Heringe gebraten, Remouladensoße, Salzkartoffeln 29
25. Grüne Heringe gebraten, Mayonnaisesalat 30
26. Fischsalat, Kerbelkartoffeln 30

Seite

27. Rotbarschfilet gebraten, Pilztunke, Salzkartoffeln 30
28. Fischfilet in Bierteig, gemischter Salat 31
29. Fischfilet im Schlafrock, Kartoffelsalat mit Gurken 31
30. Gebratene Fischfilets mit Kräutern, gemischter Salat 32
31. Kabeljaufilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln, frische Heidelbeeren mit Milch und Zucker 32
32. Seelachsfilet gedünstet, Meerettichsoße, Salzkartoffeln 33
33. Fischfrikassee mit Reis 33
34. Fischgulasch, Salzkartoffeln, frische Birnen 34
35. Würzfisch, Salzkartoffeln 34
36. Fischklöße, Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Haselnußpudding, Fruchttunke 34
37. Fischbratklopse, Salzkartoffeln, Krautsalat 35
38. Fischhackstück, Zwiebelsoße, Salzkartoffeln 36
39. Blankeneser Schollen, neue Schwenkkartoffeln 36
40. Gefüllter Fischweißkohl, Pfefferminz-Dampfkartoffeln 37
41. Hamburger Pfannfisch, Endiviensalat 37
42. Räucherfischkrusteln, Bechamelkartoffeln, Obst 38

Rindfleischgerichte

43. Geschmortes Ochsenstück, Vogtländer Klöße 39
44. Schmorbraten, Spinat, Salzkartoffeln 39
45. Rindfleisch im Saft, Wirsing, Kartoffeln 40
46. Ungarischer Braten, Makkaroni 40
47. Zigeunerfleisch und Curryreis 41
48. Rindfleisch, grüne Soße, Salzkartoffeln 41
49. Zwiebelfleisch, Salzkartoffeln, Rote Rüben 42
50. Paniertes Ochsenfleisch, rohgebratene Kartoffeln, Kopfsalat 42
51. Gold und Silber 43
52. Rindsgulasch mit Gemüse, Makkaroni 43
53. Pilzgulasch, Spätzle 43
54. Rindsrouladen, Mangoldgemüse, Salzkartoffeln 44
55. Rindsröllchen, Hörnle 44
56. Gedünstetes Rinderherz, pikante Soße, Nudeln 45
57. Ragout von Ochsenherz, Wiener Klöße 45
58. Saures Rinderherz, Semmelknödel 46
59. Ochsenmaulsalat, Röstkartoffeln 46
60. Sauere Leber, Bayrisch Kraut, Kartoffelbrei 47
61. Panierte Leberschnitten, Bohnengemüse, Salzkartoffeln 47
62. Sauere Nieren, Kartoffelbrei 48
63. Gebratene Leber mit Zwiebeln, Kartoffelbrei 48
64. Leberkrusteln, gemischter Salat 49
65. Leberklöße, Sauerkraut, Kartoffelbrei 49

Schweinefleischgerichte

66. Schweinebraten, Karotten, Salzkartoffeln 50
67. Schweinerücken, Würztunke, Nudeln 50
68. Gefüllte Schweinebrust, Rotkrautsalat, Salzkartoffeln 51

Seite

69. Panierte Schweineröllchen, Bratkartoffeln und Kopfsalat 51
70. Schweinsgulasch, Blumenkohl, Salzkartoffeln 52
71. Schwarzsauer von Schweinefleisch, Kartoffelklöße 52
72. Würzfleisch mit Grießklößen 53
73. Lüneburger Kopffleisch mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln 53
74. Pfälzer Schnitzel mit Kastanienmus 54
75. Ungarische Schnitzel, Reis mit Erbsen 55
76. Schweineplätzchen, Stampfkartoffeln, Kümmelkraut 55
77. Schweineschnitzel, Kopfsalat mit Radieschen, Bröselkartoffeln 56
78. Schweinskarbonade, Quetschkartoffeln, Pflaumenkompott 56
79. Zwiebelfleisch mit Thüringer Klößen 57
80. Frischer Schweinebauch mit Birnen und Semmelklößen 57
81. Panierter Schweinebauch, grüne Bohnen mit Tomaten, Salzkartoffeln 58
82. Wellfleisch mit Sauerkraut, Kartoffelbrei 59
83. Geräucherter Schweinespeck, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 59
84. Kasseler Koteletts, Krautsalat, rohgeröstete Kartoffeln 59
85. Schweinskopfsülze, Röstkartoffeln 60
86. Schweinerippchen in Aspik, Bratkartoffeln 60
87. Gesalzenes Schweinefleisch, Erdkohlrabi, Kartoffelbrei 61
88. Pökelkamm mit Kümmelsoße und Norddeutsche Klöße 61
89. Saurer Schweinekamm, abgeschöpfte Klöße 62
90. Pikanter Schweinekamm, Spinat, Salzkartoffeln 62
91. Schweinefrikadellen, junge Kohlrabi, Salzkartoffeln 63
92. Feiner Leberkäse (warm), Bratkartoffeln, Rettichsalat 64
93. Leberspätzle mit Ei und Feldsalat 64
94. Schwärtchen mit Pellkartoffeln 65
95. Grüne Bohnen mit Speck und Tomaten, Salzkartoffeln 65
96. Specktaschen, Tomatenbohnen 66

Kalbfleischgerichte

97. Panierte Kalbsbrust Erbsen und Karotten, Salzkartoffeln 67
98. Gerollte Kalbsbrust, Hohlnudeln, Weißweinsoße 67
99. Rahmschnitzel, Teigwaren, Zitronenspeise 68
100. Niedersächsisches Kleinfleisch mit Blumenkohl und Reis 68
101. Kalbskopf mit pikanter Tunke, Spaghetti 69

Hammelfleischgerichte und Wild

102. Gekochte Hammelschulter, rote Beete, Petersilienkartoffeln 70
103. Hammelgulasch, Coburger Klöße 70
104. Danziger Maureressen, Dampfkartoffeln 71
105. Gulasch von Wildschwein, Rotkohlsalat, Kartoffelbrei 71
106. Hirschgulasch mit Pilzen, Makkaroni 72

Seite

Hackfleischgerichte

107. Rheinischer Hackbraten, Rotkohl, Kartoffelbrei 73
108. Hackbraten, Blumenkohlsalat, Salzkartoffeln 74
109. Pikante Hacksteaks, Tomatentunke, Blumenkohlsalat, Salzkartoffeln 74
110. Bratklopse in Tomatensoße und Spaghetti 75
111. Vogelnester, Spinat, Salzkartoffeln 75
112. Aufgerolltes Hackfleisch, Petersilienkartoffeln 76
113. Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln 77
114. Gekochte Fleischklopse mit Kerbelsoße, Salzkartoffeln 77
115. Fleischklopse, Burgundersoße und Eierhörnchen 77
116. Schweinelöffelklöße mit Specksoße und Nudeln 78
117. Leberwursthaschee, Weißkraut, Salzkartoffeln 78
118. Wildhaschee mit Ei, Kartoffeln und Gewürzgurke 79
119. Makkaroni mit Fleischsoße, Tafeläpfel 79
120. Corned beef-Haschee, Rosenkohl, Salzkartoffeln 80
121. Gefüllter Wirsingkohl, Salzkartoffeln, Specksoße 80
122. Krautwickel mit Schweinefleisch, Salzkartoffeln 81

Wurstgerichte

123. Geräucherte Bratwurst Thüringer Art, Kartoffelsalat 82
124. Bratwurst in Backteig, Kümmelkraut, Salzkartoffeln 82
125. Bratwurst, Stielmus, Salzkartoffeln 83
126. Schinkenwurst in Teigkruste, Grünkohl, Salzkartoffeln 83
127. Heiße Fleischwurst, Erbsbrei, Sauerkraut 84
128. Jagdwurst gebraten, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat 84
129. Gebratene Frankfurter Würstchen, Bayrisch Kraut, Stampfkartoffeln mit Zwiebeln 84
130. Paprikawürstchen, Speckkartoffeln 85
131. Heiße Leberwürstchen, Majoran-Kartoffeln, Feldsalat 85
132. Frische Blutwurst, Linsen mit Kartoffeln (süßsauer), frisches Obst 86
133. Braunes Kartoffelgemüse mit Bockwurst, Vanillepudding, Fruchttunke 86
134. Wurstgulasch, Schlesische Löffelklöße 87
135. Kochmettwurst, Grünkohl, Salzkartoffeln 87
136. Gebratene Wurstschüsselchen mit Rührei, Bratkartoffeln 88
137. Wurstsülze mit Zwiebelkartoffeln 88

Eintopfgerichte

138. Fränkische Spatzen mit Linsen 89
139. Grüne Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln, Schwarzbrot 89
140. Hammelfleisch mit Weißkohl und Kartoffeln, Nachtisch 90
141. Himmel und Erde mit Blutwurst 90
142. Schnippelbohnen 90
143. Westfälischer Pfefferpothast, Salzkartoffeln 91

Seite

144. Blindhuhn, frisches Obst 91
145. Labskaus, Quarkspeise 91
146. Lübecker National, Brot 92
147. Kieler Fischtopf, Vollkornbrot, Obst 92
148. Pichelsteiner mit Fisch, Roggenbrot, Zitronenquark 93
149. Pökelfleisch mit Erdkohlrabi, Kartoffeln, Brot 93
150. Erdkohlrabi-Eintopf mit Schweinefleisch 93
151. Hausmacher Kartoffelsuppe, Frankfurter Würstchen, Obst 94
152. Linsen süßsauer mit Kartoffeln und Schinkenspeck 94
153. Weiße Bohnensuppe, Siedewurst, Zitronenspeise 94
154. Schwäbischer Bohnentopf 95
155. Gaisburger Marsch, frisches Obst 95
156. Grüner Bohneneintopf, Roggenbrot 96
157. Irish-Stew, Roggenbrot, Obst 96
158. Grüne Erbsensuppe mit Schweinsohren 96
159. Weiße Bohnensuppe mit Knackwurst und Brot, Zitronenpudding 97
160. Brühnudeln mit Rindfleisch, Obst 97
161. Reis mit Erbsen und Salami 97
162. Paprika-Reisfleisch 98

Fleischsparende und fleischlose Gerichte

163. Grießschnitten gebacken mit Zimtbirnen 99
164. Karthäuser Klöße, Kirschenkompott 99
165. Quarkplätzchen, Rhabarberkompott 100
166. Quarkkeulchen, Aprikosenkompott 100
167. Reibekuchen und Apfelmus 100
168. Kartoffelsuppe, Kirschenmichel 101
169. Reispfannkuchen, Pflaumenkompott 101
170. Eierschnitten mit Zimtzucker, Feigenkompott 102
171. Nudelauflauf mit Quark und Fruchtsaft 102
172. Rohrnudeln, Vanilletunke 103
173. Abgeschmälzte Nudeln, Backpflaumen 103
174. Milchnudeln, gedünstete Äpfel 103
175. Reiskrusteln, Johannisbeerkompott 104
176. Milchreis mit Ei, Aprikosenkompott 104
177. Kapuzinerklöße, Apfelmus 104
178. Semmelnudeln mit Dunstäpfel 105
179. Semmelauflauf, Apfelmus mit Preiselbeeren 105
180. Semmelpfannkuchen, Kompott 106
181. Grießschmarrn, Rhabarberkompott 106
182. Geröstete Grießknöpfle mit Schnitz und Zwetschgen 106
183. Grießknöpfle mit Zwetschgenkompott 107
184. Käsemakkaroni, Tomatensoße 107
185. Butterreis, Pilzsoße 108
186. Überbackene Nudeln mit Wurst und Käse, Salat 108
187. Spätzle mit Schinken, Filderkraut 108
188. Geröstete Spätzle mit Ei, Endiviensalat 109

Seite

Beispiele Normalkost mit Abwechslung in Schonkost

189. Paprika-Sahneschnitzel, Spaghetti, Kopfsalat 110
190. Pikante Frikadellen, Möhren, Salzkartoffeln 110
191. Panierte Kalbsbrust, Erbsen und Karotten, Salzkartoffeln 111
192. Quarkküchlein, Mischobst 112
193. Gepökelte Ochsenbrust, Wirsing, Bouillonkartoffeln 113

Magen-, Gallen-, Leberschonkost

194. Kalbsherz, Würfelkartoffeln mit Kerbel, Buttererbsen 114
195. Löffelklöße von Kalbfleisch, Petersiliensoße, Salzkartoffeln 114
196. Kalbfleischpudding, Karotten mit Kerbel, Kartoffelschnee 115
197. Kalbsröllchen, Spaghetti 115
198. Kalbsfilet vom Rost, Spaghetti mit Tomaten 115
199. Kalbssteaks, Buttererbsen, Schmelzkartoffeln 116
200. Kalbsschnitzel naturell, Spinat, Kartoffelbrei 116
201. Kalbsherz, junge Kohlräbchen, Kartoffelnocken 117
202. Kalbfleisch in Gelee, Chicorée, Würfelkartoffeln mit Kerbel 117
203. Eingemachtes Kalbfleisch, Butternudeln 118
204. Kalbsmilch gedünstet, Karottenpüree, Pellkartoffeln 118
205. Schweizer Steaks, junge Erbsen, Kartoffelbrei 119
206. Rindfleisch gekocht, Brechbohnen in Milchsoße, Salzkartoffeln 119
207. Hacksteak, Blumenkohl, Kartoffeln 119
208. Rehragout, Grießnocken 120
209. Rühreier mit Kräutern und Bechamelkartoffeln 120
210. Rühreier mit Tomaten, Blumenkohlsalat, Schwenkkartoffeln 121
211. Seelachsfilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln 121
212. Seelachsfilet gekocht, Weißweinsoße, Dampfkartoffeln 122
213. Fischröllchen in Estragonsoße, Fondor-Reis 122

Salzarme Kost

214. Kalbskotelett mit Petersiliensoße, Kartoffelnudeln 123
215. Kalbskotelett mit Kräutern, gebratene Tomaten, Kartoffelspatzen 123
216. Gefüllte Kalbsbrust, Mangoldgemüse mit Tomaten, Pfefferminzkartoffeln 124
217. Rindsrouladen, Butterreis mit Schnittlauch und Käse 124
218. Rinderbraten, Rahmtunke, Makkaroni 125
219. Ungarischer Gulasch, Weinkraut, Herzogin-Kartoffeln 125
220. Deutsches Beefsteak, Wachsbohnen mit Tomaten, Kartoffelplätzchen mit Käse 126
221. Hammelfleisch mit grünen Bohnen und Kartoffeln 126
222. Rühreier mit Käse, Bratkartoffeln, Tomatensalat 127
223. Blumenkohl überbacken, Dampfkartoffeln 127
224. Weckschnitten, Birnenkompott 128

Seite

Schonkost für Diabetiker

225. Geschmorte Hochrippe mit Chicorée 129
226. Saftbraten, Sauerkraut (ungarisch), Kartoffelauflauf 129
227. Schweinelendchen in Sahnensoße, Spinat mit Basilikum, Kartoffelschnee 130
228. Schweinekotelett, Rosenkohl, Kartoffeln 130

Walfleischgerichte

229. Karbonaden, Paprikareis 131
230. Gulasch mit Gemüse und Hörnchennudeln 131
231. Schwarzsauer, Grießknödel 132

3. Regionale Gerichte

Bayern

Saures Rinderherz, Semmelknödel, Nr. 58 46
Saure Leber, Bayrisch Kraut, Kartoffelbrei, Nr. 60 47
Feiner Leberkäse (warm), Bratkartoffeln, Rettichsalat, Nr. 92 64
Grießschmarrn, Rhabarberkompott, Nr. 181 106

Berlin

Schinkenkartoffeln mit Ei, Sauerkohlsalat mit Äpfeln, Nr. 11 24
Kasseler Kotelette, Krautsalat, rohgeröstete Kartoffeln, Nr. 84 59
Schweinskopfsülze, Röstkartoffeln, Nr. 85 60

Braunschweig

Schwärtchen mit Pellkartoffeln, Nr. 94 65

Danzig

Danziger Maureressen, Dampfkartoffeln, Nr. 104 71

Flensburg/Kiel

Eingelegter Bratfisch, Kümmelkartoffeln, Nr. 22 28

Frankfurt/Main

Rindfleisch, grüne Soße, Salzkartoffeln, Nr. 48 41

Hamburg

Blankeneser Schollen, neue Schwenkkartoffeln, Nr. 39 36

Hamburg/Bremen

Gold und Silber, Nr. 51 43
Labskaus, Quarkspeise, Nr. 145 91

Seite

Hannover/Niedersachsen
Würzfleisch mit Grießklößen, Nr. 72 53

Holstein/Kiel
Gefüllter Fischweißkohl, Pfefferminz-Dampfkartoffeln, Nr. 40 37
Kieler Fischtopf, Vollkornbrot, Obst, Nr. 147 92

Lübeck
Lübecker National, Brot, Nr. 146 92

Main-Franken
Hammelgulasch, Coburger Klöße, Nr. 103 70
Fränkische Spatzen mit Linsen, Nr. 138 89

Mainfranken/Odenwald
Grüne Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln, Schwarzbrot, Nr. 139 89

Niedersachsen
Lüneburger Kopffleisch mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln, Nr. 73 53
Niedersächsisches Kleinfleisch mit Blumenkohl und Reis, Nr. 100 68

Niedersachsen/Bremen
Logger-Sahneheringe mit Schwenkkartoffeln, Nr. 17 26

Norddeutschland
Fischsalat, Kerbelkartoffeln, Nr. 26 30
Hamburger Pfannfisch, Endiviensalat, Nr. 41 37
Pökelkamm mit Kümmelsoße, Norddeutsche Klöße, Nr. 88 61
Pichelsteiner mit Fisch, Roggenbrot, Zitronenquark, Nr. 148 93

Ostfriesland
Grüne Heringe gebraten, Mayonnaisensalat, Nr. 25 30
Fischklöße, Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Haselnußpudding, Fruchttunke, Nr. 36 34

Ostpreußen
Schweinskarbonade, Quetschkartoffeln, Pflaumenkompott, Nr. 78 56
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln, Nr. 113 77

Pommern
Frischer Schweinebauch mit frischen Birnen und Semmelklößen, Nr. 80 57

Pfalz
Saurer Schweinekamm, abgeschöpfte Klöße, Nr. 89 62

Seite

Rheinland
Rheinischer Hackbraten, Rotkohl, Kartoffelbrei, Nr. 107 73
Bratwurst, Stielmus, Salzkartoffeln, Nr. 125 83
Himmel und Erde mit Blutwurst, Nr. 141 90
Schnippelbohnen, Nr. 142 90

Rheinland/Westfalen
Heringsstipp mit Pellkartoffeln, Nr. 20 27

Rheinpfalz
Pfälzer Schnitzel mit Kastanienmus, Nr. 74 55
Vogelnester, Spinat, Salzkartoffeln, Nr. 111 75

Saarland
Pikanter Schweinekamm, Spinat, Salzkartoffeln, Nr. 90 62

Sachsen/Thüringen
Geschmortes Ochsenstück, Vogtländer Klöße, Nr. 43 39
Quarkkeulchen, Aprikosenkompott, Nr. 166 100

Schlesien
Schlesisches Häckerle, Pellkartoffeln, Nr. 23 29

Schwaben
Leberspätzle mit Ei und Feldsalat, Nr. 93 64
Schwäbischer Bohnentopf, Nr. 154 95
Pilzgulasch, Spätzle, Nr. 53 43

Schwarzwald
Wildhaschee mit Ei, Kartoffeln und Gewürzgurke, Nr. 118 79

Südhessen/Nordbaden
Kartoffelsuppe, Kirschenmichel, Nr. 168 101

Thüringen
Zwiebelfleisch mit Thüringer Klöße, Nr. 79 57

Weser-Ems
Marinierte Fischkoteletts, Möhrensalat, Salzkartoffeln, Nr. 21 28

Westfalen
Schwarzsauer von Schweinefleisch, Kartoffelklöße, Nr. 71 52
Kochmettwurst, Grünkohl, Salzkartoffeln, Nr. 135 87
Westfälischer Pfefferpothast, Salzkartoffeln, Nr. 143 91
Blindhuhn, frisches Obst, Nr. 144 91

Württemberg/Baden
Gaisburger Marsch, frisches Obst, Nr. 155 95
Grießknöpfle mit Zwetschgenkompott, Nr. 183 107
Spätzle mit Schinken, Filderkraut, Nr. 187 108
Geröstete Spätzle mit Ei, Endiviensalat, Nr. 188 109

Seite

4. Ital. Gerichte in deutschen Großküchen 133

232. Minestrone (als Hauptgericht ca. 1 l pro Person) 136
233. Fischsuppe — Zuppa di pesce 136
234. Italienisches Fischgericht — Brodetto di pesce 136
235. Eierkuchen mit Pilzen — Frittata con Funghi 137
236. Spaghetti mit Fleischsoße — Spaghetti e sugo di carne 137
237. Makkaroni gratiniert — Maccharoni gratinati 137
238. Ochsenkeule in Tomatensoße — Manzo al pomodore 138
239. Mailänder Schmorbraten — Stufato alla milanese 138
240. Bohnengericht mit Kutteln — Trippa alla romana 138
241. Weißkohl mit Wurst — Cavolo alla provinciala 139
242. Bratwurstbrät-Schnitten — Crostini con salsiccie 139
243. Gefüllte Peperoni auf neapolitanische Art — Peperoni ripieni alla napolitana 139
244. Gefüllte Tomaten — Pomodori ripieni 139
245. Mailänder Risotto — Risotto alla milanese 140
246. Risotto mit grünen Erbsen — Risotto con piselli 140
247. Spinat auf Florentiner Art — Spinaci alla florentina 140
248. Graupen mit Bohnen — Orzo a fagiuoli 140
249. Spinatklöße — Gnocchi di spinaci 141
250. Römische Nocken — Gnocchi alla romana 141
251. Gebackene Maisschnitten — Polenta fritta 141

5. Warenkunde

Verhütung von Gesundheitsschäden in der Großküche 143
Buntes Allerlei von Gemüse 147
Salat, Salat ein guter Rat 153
Der Segen des Meeres 155
Ein Lob der Kartoffel 163
Keine Angst vor Paprika 167
Wissenswertes über Hülsenfrüchte 171
Hast Du Deinen Reis gegessen? 175
Unser gutes Sauerkraut 178
Die Jahreszeiten in der Konserve 181
Wissenswertes über Fischkonserven 183
Die Herstellung von Spargelkonserven 190

6. Bezugsquellen- und Inserentenverzeichnis

Brata-Paniermehl, Neuß-Weckhoven 174
Brinkmann & Mergel, Speiseöl, Hamburg 174
Brunsviga-Konservenfabrik, Braunschweig 170
Fr. Deis K.G., Gurkenkonserven, Heppenheim/Rheinhessen 193
Deutsche Gelatine-Fabriken, Göppingen 193
Deutsche Maizena-Werke GmbH., Hamburg 3. Umschlags.
Deutsche Nährmittel-Gesellschaft, DNG, Buttenheim 152
Edelsoja-Gesellschaft mbH., Düsseldorf 154

	Seite
ETO Nahrungsmittelfabriken, Karlsruhe	177
Gervais K.G., München	177
Handbuch der Gemeinschaftsverpflegung, Hamburg	194
Hannoversche Puddingpulverfabrik Vogeley, Hannover	146
Holtz & Willemsen, Eiweißmehl, Krefeld-Uerdingen	1. u. 2. Vorsatzs.
Hygro-Nährschutz, Max Groek K.G., Wuppertal	166
B. Kittler & Co., Seefische, Hamburg-Altona	154
Knorr GmbH., Nährmittel, Heilbronn	2. Umschlags.
Maggi GmbH., Nährmittel, Singen/Hohentwiel	4. Umschlags.
Frhr. v. Moreau'sche Saatzuchtwirtschaft Kartoffeln, Schönach	165
Rotti-Gesellschaft mbH., Nahrungsmittel, München	161
Rudolf Schmied, Trockengemüse, Frankfurt/M.	Lesezeichen
Speyer & Grund, Essigfabrik, Frankfurt/M.	161
Stettiner Ölwerke, Hamburg	162
Wilhelm F. Stirn, Generalvertretung für Olivenöl „Olio Dante" Heilbronn/Neckar	132
Wilhelm F. Stirn, Generalvertretung für italienische Teigwaren Heilbronn/Neckar	135
Erich Trapp, Meerrettich, Hamburg	142
Otto Tügel, Seefisch-Großhandlung, Hamburg-Altona	162
Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e. V., Frankfurt/M.	189
Donatus Wachter & Sohn, Nahrungsmittelfabrik und Alleinvertrieb von Hygronährschutz für Großküchen, Schwaig b. Nürnberg	166
Wela-Werke, Suppen, Ludwigsstadt/Ofr.	170
J. Winckler, Glutamat, Hamburg 36	152
H. Wittlinger, Fleischwaren, Hamburg 6	165

Berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen

die hier genannten Bezugsquellen.

Sie bieten Ihnen günstige Einkaufsmöglichkeiten!

Gut gekocht - gern gegessen

Adolf Menzel, die „kleine Excellenz", war ein Milieuschilderer mit dem Pinsel und ein hervorragender Maler. Eines seiner Bilder aus den siebziger Jahren trägt den Titel „Walzwerk". Im Vordergrund zwischen Maschinengerüsten sind große Tuchfetzen aufgehängt, und dahinter sitzt ein Arbeiter und verzehrt das von seinem Kinde gebrachte Essen.

Kein Angehöriger der jungen Generation in einem großen Betrieb hält heute so etwas für möglich. Dabei ist es noch gar nicht so lange her, daß die Männer aus den Betrieben mittags vor dem Fabriktor oder an der öligen Werkbank saßen und ihr mitgebrachtes Essen aus dem „Henkelmann" löffelten. Wenn heute über zehn Millionen Menschen ihre Mahlzeiten aus der Werksküche beziehen, ermißt man erst den großen sozialen Fortschritt in den Betrieben und das ständige Bemühen um die Besserstellung des Menschen. Das Thema: Millionen essen in den Betrieben, wird nicht mehr von der Tagesordnung abzusetzen sein. Wer heute noch mit einer Milch- oder Teeausgabestelle auszukommen glaubt, wird schon morgen vor der Aufgabe stehen, sich über ein warmes Essen für seine Mitarbeiter Gedanken zu machen.

Allen Menschen recht getan ist eine Kunst, die niemand kann. Auch der bestgeschulte Koch oder Köchin wird nie in die Lage kommen, alle zufriedenzustellen, und es ist gewiß keine dankbare Aufgabe, eine Werksküche oder Kantine zu leiten. Es verlangt viel Idealismus und Anstrengungen von den Beteiligten, um sich von den Schwierigkeiten und Einflüssen frei zu machen. Die Verpflegung im Betrieb bzw. das Mittagessen ist nun mal die Hauptmahlzeit des Tages, die den gewohnten heimischen Mittagstisch ersetzt. Die bestehenden Schwierigkeiten hinsichtlich der Wünsche der Belegschaft erfahren noch dadurch eine Erschwerung, daß durch die Folgen des Krieges ein großer Teil der Belegschaft aus den abgetrennten Gebieten stammt. Fast jeder bringt seine Gewohnheiten und die Geschmacksrichtung seiner Heimat mit und erwartet nun von der Werksküche die Berücksichtigung seiner Wünsche. Auch hier gilt es für den Verantwortlichen, den goldenen Mittelweg zu finden.

Die vom Bundesfachverband herausgegebenen Vorschläge für landsmannschaftliche Gerichte dürften wesentlich dazu beitragen, die Lücken auszugleichen. Mit Liebe, Interesse und Können läßt sich manches erreichen. Damit entkräftet man auch den Einwand, daß man in Großküchen nicht so schmack-

haft und individuell kochen kann wie zu Hause. Gut geschultes Personal ist hier natürlich unerläßlich. Man muß wissen, daß manche schon aus Freude am Meckern „meckern". Hat es geschmeckt, ist man zufrieden. Hat es nicht geschmeckt, ist der Koch schuld, und lebhaft wird die Frage diskutiert, was man für seine 40 oder 60 Pfennig nicht alles bekommen kann. Kritik ist gesund und soll aufbauend wirken, verläßt sie aber den Boden der Tatsachen, dann wird sie zum Unrecht und schadet der Sache. Die hie und da auftauchende Unzulänglichkeit der verabreichten Kost liegt überwiegend in der Technik der Speisenzubereitung. Die Veredelung und Erhöhung der Stoffe bildet einen der Hauptbestandteile der Kochkunst. Mit Gewürzen, Kräutern und sonstigen Zutaten, die immer dem Charakter des zu bereitenden Rohmaterials entsprechen sollen, können die besten Wirkungen erzielt werden. Nichts ist dem Ansehen einer guten Küche abträglicher, als die Eintönigkeit des Speiseplanes. Gewiß bestimmen hie und da Einkaufsmöglichkeiten für Frischgemüse und einige Sorten Frischfleisch nach ihren eigenen Gesetzen den Küchenzettel. Die Belegschaft darf nicht schon vorher sagen: „Na, am Montag gibt es immer Nudeln und Sauerbraten und am Dienstag Kutteln mit Bratkartoffeln" usw. Darum vor allem Abwechslung und keine so schnelle Wiederholung. Der Magenfahrplan vorbildlich geleiteter Kantinen beweist es, daß es auch anders geht. Nur wer genau weiß, daß Kochen, Braten, Dünsten, Dämpfen nur dann richtig angewendet ist, wenn außer der Einhaltung der Garzeiten für bestmögliche Erhaltung der Nährwerte gesorgt wurde, hat seine Aufgabe richtig verstanden.

Die Kartoffel

Zu einem Problem, man kann es ruhig aussprechen, ist die Zubereitung der Salzkartoffel geworden. Die Kartoffel ist nun einmal das Hauptsättigungsmittel unserer Mahlzeiten und verdient daher in bestem Zustand dargeboten zu werden. Es gibt kein Nahrungsmittel, das für frische Zubereitung dankbarer wäre als unsere Kartoffel. Unansehnliche, zerfallene und möglichst noch lauwarme Kartoffeln können in keiner Weise dazu beitragen, das Ansehen eines Gerichtes zu fördern. Gewiß wird mancher Kochbeflissene sagen, ich werde doch noch Kartoffeln kochen können. Zugegeben, die Kartoffel ist richtig gekocht. Aber was geschieht dann? Sie wird vom Kessel in Behälter umgefüllt und zur Ausgabe gebracht und dann zum zweiten Male mit dem scharfkantigen Löffel bearbeitet. Was dann auf den Teller oder die Platte kommt, hat mit der Frische dieser nahrhaften Knolle nichts mehr gemein. Man sollte danach trachten, Salzkartoffeln in speziellen Dämpfern zuzubereiten oder in Kesseln mit Einsätzen, sie jeweils für jede Schicht frisch zu kochen und dann mit diesen transportablen Einsätzen unmittelbar an der Ausgabe auf die Platte geben. Für Bratkartoffeln gilt dasselbe. Diese sollen wirklich knusperig und heiß auf den Tisch kommen. Ist es erforderlich, größere Mengen vorzurichten, dann sollen diese nicht vollständig abgedeckt werden, damit der entstehende Dampf abziehen kann. Andernfalls haben wir ein Produkt mit eingeweichter Kruste ohne frischen Glanz. Ist man gezwungen, in der Fernverpflegung Bratkartoffeln in Thermosbehältern zu transportieren

— bekanntlich leiden ja Speisen in geschmacklicher Hinsicht darunter — dann kann man durch mitrösten feingehackter Zwiebeln und feingewiegter Kräuter die geschmackliche Einbuße durch den Transport beheben.

Klöße aus Kartoffeln, wenn richtig bereitet, werden immer bei den Teilnehmern Anklang finden. Aber nur zaghaft gehen manche an die Aufgabe heran. Die Anzahl der Verpflegungsteilnehmer spielt dabei absolut keine Rolle, ebenso wie die oft zitierte fehlende technische Einrichtung. Dabei ist es noch nicht einmal so schwer, Klöße in größeren Mengen herzustellen. Natürlich sollen sie nicht springen wie Tennisbälle und nicht so dunkel erscheinen wie Trauerklöße. Und auf was kommt es dabei an? Die Kartoffeln, wenn vermeidbar, nicht durch den Fleischwolf drehen, sondern reiben. Die vorgeschriebene Menge, Mehl 10 % und Stärkemehl 5 % oder 15 % Grieß genügen. Mit den würzenden Zutaten erst gut vermengen und dann erst die Kartoffelmasse kneten. Aber immer nur in bestimmten Mengen, soviel die Kochgeräte aufnehmen. Die Klöße abrollen und gleich ins kochende Wasser verteilen. Nach dem Wiederaufkochen etwa zehn Minuten ziehen lassen und mit etwas kaltem Wasser abschrecken. So verfahren, können Klöße auch in den größten Mengen nach und nach gekocht bis zur Ausgabe bereitgehalten und auch in Thermosbehältern transportiert werden, ohne daß sie das Bestreben haben, sich aufzulösen.

Nochmals zusammenfassend: Kloßteig gut vermengen, kneten und den Teig sofort verarbeiten. Nicht zugedeckt kochen lassen! Zwischen Wasseroberfläche und Deckel entwickelt sich Dampf. Dampf hat bekanntlich höheren Hitzegrad wie Wasser, dadurch wird die Außenfläche der Klöße, die aus dem Wasser hervorragen, zu weich.

Deutschland ist das größte Kartoffelland der Welt. Bemühen wir uns daher auch darum, die bestzubereiteten Kartoffeln auf den Tisch zu bringen.

Teigwaren

wie Spaghetti, Nudeln, Makkaroni, Hörnle, Spätzle usw. sind ebenfalls, besonders im süddeutschen Raume, beliebte Gerichte. Da sie keinen erheblichen Arbeitsaufwand erfordern, sind dieselben für die Werksküche eine schätzenswerte Hilfe. Beim Einkauf soll man nur I. Qualitäten berücksichtigen. Das Beste ist auch hier das Billigste und schützt uns vor Enttäuschung. Teigwaren dürfen nicht zusammenkleben und schmierig sein. Tunlichst in reichlich sprudelndem Wasser kernig weichkochen, damit dieselben sozusagen einen Biß heben! Anschließend auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und, darauf kommt es besonders an, gründlich bis in den Kern auskühlen. Sind die Nudeln nur oberflächlich abgekühlt, fangen sie durch die nach außen dringende Wärme an zu schwitzen und werden dadurch klebrig und hängen in Klumpen zusammen. Wo keine Kippbratpfannen zur Verfügung stehen oder größere Quantitäten gekocht werden sollen, kann man das Verfahren vereinfachen. Nachdem die Nudeln im Kessel gegart sind, läßt man das Wasser bei abgestellter Heizenergie ab, kühlt die Teigwaren durch Nachfließen-

lassen von kaltem Wasser und läßt dieselben dann wieder durch Dampfzufuhr heiß werden. Gut abgetropft, werden die Teigwaren nachgesalzen und nach Belieben mit zerlassener Margarine oder mit Fett vermengt. So verfahren, haben wir dann eine schöne glatte, ansehnliche Ware zur Ausgabe bereit. Speziell bei Fernverpflegung und Transport in Thermosbehältern ist diese Arbeitsweise zu empfehlen.

Von der Zwiebel

Was ist schon an der Zwiebel, wird mancher sagen. Aber was sie uns bedeutet, haben wir in den Notzeiten erfahren. Damals steigerte sich ihre Wertschätzung ins Unermeßliche. Der Zwiebel Dasein endet in unserem Kochtopf. Sie verdient daher, besser behandelt zu werden. Sie schmeichelt unserem Gaumen, belebt den Magen und befreit den Körper von mancherlei Gebrechen. Zwiebeln soll man nicht durch den Wolf drehen. Mit dem aus der Maschine kommenden Zwiebelbrei läßt sich keine gebräunte Zwiebel herstellen. Unangenehm im Geschmack wirkt eine durchgedrehte Zwiebel bei der Zubereitung von Gemüsen. Besonders aber bei allen Arten von Salaten wird der ausgetretene, bitter schmeckende Zwiebelsaft nachteilig empfunden. Wo ein Kutter vorhanden, nimmt uns dieser die Arbeit ab, — wenn auch dicke Tränen aus den Augen kollern.

Vom richtigen Würzen

Durch das Würzen der Speisen kann man viel gewinnen, aber auch infolge unüberlegter Anwendung viel verderben. Richtig würzen ist die hohe Kunst des Kochs. Den eigentlichen Geschmack soll das Gericht durch die Aufschließung der Geruch- und Geschmacksstoffe in der Art der Zubereitung erhalten. Eine Nahrung kann durchaus kalorisch vollwertig sein und trotzdem kann sie auf Ablehung stoßen, wenn sie nicht schmackhaft zubereitet ist.

Neben den einheimischen und Kolonial-Gewürzen sind besonders die von den im Dienst der Ernährung stehenden Werken hergestellten Würzen wertvolle Helfer, unsere Speisen geschmacklich abzurunden. Es genügt schon der Anblick und Geruch und nicht zuletzt der Geschmack des Dargebotenen, um die Tätigkeit der Speichel- und Magendrüsen anzuregen. Je würziger eine Speise abgestimmt ist, um so lebhafter sind die Drüsensekretionen und um so leichter wird der Gang der Nahrung durch den Körper. Man glaubt nicht, wie intensiv viele Menschen unbewußt auf unangenehmen Geruch und nicht zusagenden Geschmack der Speisen reagieren. Die Ernährung durch die Großküche ist nicht schlechthin ein Schema oder eine Massenspeisung. Sie soll individuell gepflegt sein. Vieles ließe sich dazu noch erwähnen. Von der Art des Anrichtens, vom Servieren und den sauber geputzten Tischen. Das Kapitel von der Ästhetik des Essens hat rein nahrungsmäßig seine volle Bedeutung.

Zum Thema Diät

Nicht wenige Menschen sind es, die aus gesundheitlichen Gründen einer Diät bedürfen. Ihre Zahl ist ständig im Anwachsen. Ohne Zweifel sind zur Durchführung einer Diätkost in der Werksküche noch große Schwierigkeiten zu überwinden, besonders die Verabreichung einer vom Arzt verordneten strengen Diät, die den Personal-Etat und die von sich schon bedingte scharfe Kalkulation belasten. Aber ohne eine ins Gewicht fallende Mehrbelastung könnte man schon durch eine aufgelockerte Schonkost an das Problem herangehen, diejenigen, die aus gesundheitlichen Gründen der Werksverpflegung fernstehen, zu gewinnen. Es gibt in den Werksküchen eine Menge von Gerichten, die sich ohne große Mühe für diesen Zweck abwandeln lassen.

Wohl zu keiner Zeit wurde die Zubereitung der Speisen derart in den Brennpunkt des Geschehens gestellt als in der Gegenwart. Die Küchenleitung, der Koch und die Köchin haben den Schlüssel zur Gesundheit der Betriebsangehörigen in der Hand. Ihre Verantwortung für das leibliche Wohl der Belegschaft ist größer denn je. Die Ernährung ist der Kern des Lebens. Diese Erkenntnis rückt die Arbeit der Küche, als Seele des Betriebes, in den Vordergrund. Das Schicksal der Generationen wird davon abhängen, wie wir die Ernährung meistern. Denn, um mit dem berühmten französischen Feinschmecker Brillat-Savarin zu schließen,

„Das Schicksal der Nationen hängt von der Weise ihrer Ernährung ab".

Die Mengenabgaben sind für 100 Personen berechnet und entsprechen dem üblichen Materialaufwand. Selbstverständlich können die Empfehlungen nach den betriebsbedingten und wirtschaftlichen Verhältnissen im Einzelfall abgewandelt werden.

Eierspeisen

Verlorene Eier, Tomatensoße, Curryreis

1

Verlorene Eier

200 Eier, Wasser, Essig, Salz

Wasser mit Salz und Essig zum Kochen bringen, die frischen Eier dicht über der Wasseroberfläche nach und nach einschlagen und 4—5 Minuten langsam kochen lassen. Hierauf mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abgetropft mit Tomatensoße überzogen anrichten.

Tomatensoße

1,5	kg	Bratensoße	10	l	Wasser
500	g	Margarine	5	l	Milch
1	kg	Tomatenmark			Zitronensaft, Zucker

Das Tomatenmark mit der Margarine anschwitzen, mit Wasser und Milch auffüllen, zum Kochen bringen und mit der glattgerührten Bratensoße binden. Mit wenig Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Curryreis

10	kg	Reis	1	kg	Margarine
20	l	Wasser	500	g	gehackte Zwiebeln
400	g	Gekörnte Brühe	2	Eßl.	Currypulver

Den sauber gewaschenen Reis mit der Margarine und den Zwiebeln anschwitzen. Mit dem Wasser unter Beigabe von Gekörnter Brühe und Currypulver auffüllen, unter Rühren zum Kochen bringen und anschließend gut abgedeckt in heißer Röhre oder im Wasserbadkessel etwa 20 Minuten garen lassen.

Weiche Eier mit Bouillonreis und Tomatensoße

2

Weiche Eier

200 Eier

Die Eier 5 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und in leicht gesalzenem, warmem Wasser bereitstellen.

Bouillonreis

10	kg	Reis	25	l	Rindsbouillon

Die Rindsbouillon zum Kochen bringen. Den gründlich gewaschenen Reis hinzufügen, unter zeitweisem Rühren aufkochen lassen und nachwürzen. Gut abgedeckt in der Röhre oder im Wasserbadkessel bei herabgesetzter Heizenergie 20 Minuten garen.

Tomatensoße

1	kg	Fett	2,5 l		Milch
1	kg	Mehl			Salz, Pfeffer, Zucker,
10	l	Wasser			Zitronensaft
2	kg	Tomatenmark			

Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit dem Wasser unter Rühren auffüllen und sämig verkochen. Das Tomatenmark untermengen, mit der Milch vollends aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie einer Spur Zucker abschmecken und ca. 10 Minuten langsam durchkochen. Die abgetropften Eier portionsweise mit dem Reis als Unterlage anrichten und mit der Tomatensoße übergießen.

3 Weiche Eier mit Dillsoße, Salzkartoffeln, Tomatensalat

Weiche Eier

200 Eier

Die Eier 4—5 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und in leicht gesalzenem Wasser warmstellen und beim Anrichten, gut abgetropft, mit Dillsoße übergießen.

Dillsoße

1	kg	Fett	150	g	Gekörnte Brühe
0,5	kg	Zwiebeln	300	g	gehackten Dill
1	kg	Mehl	3		Zitronen
5	l	Milch			Salz, Pfeffer
10	l	Wasser			

Die feingewiegten Zwiebeln mit dem Fett andünsten, das Mehl dazugeben und bei mäßiger Hitze, ohne Farbe nehmen zu lassen, anschwitzen, mit Wasser unter Beigabe von Gekörnter Brühe auffüllen, glattrühren und mit der Milch zu einer sämigen Tunke verkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Saft der Zitronen abschmecken und zum Schluß mit dem gehackten Dill fertig machen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Tomatensalat

20	kg	Tomaten	500	g	Zwiebeln
1	l	Öl			Salz, Pfeffer
1	l	Essig			Petersilie

4 Gekochte Eier, Spinat und Salzkartoffeln

Gekochte Eier

150 Eier

Die ca. 6 Minuten gekochten Eier in kaltem Wasser abschrecken, schälen und in mäßig gesalzenes, warmes Wasser legen. Bei der Ausgabe halbieren und je 3 halbe Eier auf Spinat anrichten.

Spinat

22	kg	Spinat	0,5	kg	Zwiebeln
1	kg	Fett			Salz, Pfeffer, Muskat,
1	kg	Mehl			Würze
5	l	Milch			

Den sorgfältig gewaschenen Spinat in leicht gesalzenes sprudelndes Wasser geben, einige Minuten aufwallen lassen und dann gut ausgedrückt durch die feine Scheibe geben. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine helle Schwitze bereiten, mit Milch und einem Teil der Spinatbrühe auffüllen und zu einer glatten Tunke verkochen. Anschließend den Spinat unterziehen, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Würze abschmecken.

Salzkartoffeln

50	kg	Kartoffeln, Wasser, Salz

Eierhaschee mit Reis

5

Eierhaschee

100		hartgekochte Eier	5	l	Knochenbrühe
3	kg	gekochten Schinken	5	l	Milch
750	g	Fett			Salz, Pfeffer,
750	g	Zwiebeln			Zitronensaft
750	g	Mehl	150	g	Schnittlauch

Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, etwas abgekühlt mit der Knochenbrühe und Milch auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die grob gehackten Eier sowie den in feine Würfel geschnittenen Schinken untermengen und gut erhitzen. Mit dem Zitronensaft vollenden und vor dem Auftragen mit Schnittlauch bestreuen.

Reis

10	kg	Reis	2	Eßl.	Currypulver
20	l	Wasser	500	g	Margarine
500	g	Gekörnte Brühe			

Das Wasser unter Beigabe der Gekörnten Brühe zum Kochen bringen. Den gereinigten Reis sowie das Currypulver hinzufügen, unter Rühren aufkochen lassen und mit gut schließendem Deckel bei abgedrosselter Hitze langsam garen. Anschließend mit der großen Gabel auflockern und die Margarine dabei unterziehen.

Rühreier mit Schnittlauch, Tomatensalat, Pfefferminzkartoffeln

6

Rühreier mit Schnittlauch

200		Eier	750	g	Margarine
1	l	Wasser	200	g	Schnittlauch
2	l	Milch			Salz, Pfeffer

Die mit Milch, Wasser, Salz und Pfeffer verquirlten Eier durch ein feines Sieb geben und mit dem feingeschnittenen Schnittlauch vermischen. In der Kippbratpfanne die Margarine erhitzen, die Eiermasse zugießen und mit dem Holzlöffel flockig und nicht zu fest abrühren.

Tomatensalat

20	kg	feste Tomaten	1	kg	Zwiebeln
1,5	l	Essig	150	g	Salatkräuter
1	l	Öl			Salz, Pfeffer

Die gewaschenen Tomaten mit dem Rillenmesser in dünne Scheiben schneiden und in Randbleche einsetzen. Mit der aus Essig, Öl, Zwiebeln, Salatkräuter, Salz und Pfeffer bereiteten Salatsoße übergießen und etwas durchziehen lassen.

Pfefferminzkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	1	Handvoll	Pfefferminzzweige
		Wasser, Salz			

Die geschabten, neuen Kartoffeln wie Salzkartoffeln aufs Feuer geben. Die gewaschenen, mit Bindfaden umwickelten Pfefferminzzweige beifügen und wie üblich fertigkochen.

7 Rühreier, Bratkartoffeln, Sauerkrautsalat

Rühreier

200		Eier	750	g	Margarine
3	l	Milch			Schnittlauch
		Salz, Pfeffer			

Die Eier mit der Milch gut aufschlagen, salzen und pfeffern. Die Margarine in der Kippbratpfanne zergehen lassen, die Eiermasse hinzugießen und mit dem Holzspartel flockig und nicht zu fest abrühren. Beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Bratkartoffeln

30	kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln	1	kg	Fett
					Salz, Pfeffer

Sauerkrautsalat

12,5	kg	Sauerkraut	1	l	Öl
4	kg	Äpfel			Zitronensaft
200	g	Zucker			

Das aufgelockerte Sauerkraut fein schneiden, anschließend gleich mit den grob geraspelten, geschälten, entkernten Äpfeln vermischen und mit dem Zucker, Öl und Zitronensaft pikant anmachen.

8 Rühreier, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat

Rühreier

100		Eier	1	kg	Margarine
1	kg	Volleipulver			Salz
4	l	Wasser			

Die Eier aufschlagen, verquirlen und durch ein Sieb geben. Das abgesiebte Volleipulver mit dem Wasser glatt verrühren, mit der frischen Eiermasse gut vermengen und salzen. In der Kippbratpfanne die Margarine verlaufen lassen, die Eier hineingießen und bei kleiner Flamme mit dem Holzspartel flockig und weich abrühren.

Schwenkkartoffeln

40	kg	neue Kartoffeln			Salz, Pfeffer
1	kg	Margarine	150	g	gehackte Petersilie

Gurkensalat	25		große Schlangengurken	Salz, Pfeffer, gehackten
ca.	1	l	Essig	frischen Dill
	1	l	Öl	

Überbackene Eier, Spinat, Salzkartoffeln

9

Überbackene Eier

200		Eier	Salz, Pfeffer
1	kg	Schmalz	

2 Eier je Portion in eine Untertasse aufschlagen, in das in der Pfanne erhitzte Fett gleiten lassen. Leicht anbacken, das Gelbe einstechen, salzen und pfeffern. Die Eier wenden, kurz anbacken und herausnehmen.

Spinat	30	kg	Spinat	6	l	Spinatwasser
	750	g	Fett	3	l	Milch
	500	g	Zwiebeln			Salz, Muskat
	750	g	Mehl			Suppenwürze

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Gebackene Eier, Gurkensalat, Schwenkkartoffeln

10

Gebackene Eier

100		Eier	1	kg	Fett
1	kg	Volleipulver			Schnittlauch
2	l	Milch			Salz, Pfeffer
2	l	Wasser			

Das Volleipulver mit Wasser und Milch glattrühren. Die aufgeschlagenen Eier mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenem Schnittlauch dazugeben und mit dem Schneebesen tüchtig glattrühren. In die heiße Kippbratpfanne wenig Fett geben, die jeweils benötigte Menge Eiermasse dazugießen und bei mäßiger Hitze langsam stocken lassen. Mit einem Spartel rechteckig aufteilen, rasch wenden und nochmals kurz anziehen lassen.

Gurkensalat	30		Schlangengurken	2	Dosen Milch
	0,5	l	Öl		Salz, Pfeffer
	1	l	Essig		

Die Gurken von der Blüte zum Stiel schälen, in dünne Scheiben schneiden und unter Beigabe von Öl und Dosenmilch gut vermengen. Kurz vor der Ausgabe mit Essig und Salz und Pfeffer fertigmachen.

Schwenkkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	gehackte Petersilie
750	g	Margarine	Salz, Pfeffer

Berlin

11 Schinkenkartoffeln mit Ei, Sauerkohlsalat mit Äpfeln

Schinkenkartoffeln mit Ei

35	kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln	3	kg	Zwiebeln
			100		Eier
1	kg	Fett			Salz, Pfeffer
4	kg	gekochten, mageren Schinken			gehackte Petersilie

Die abgekühlten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und im heißen Fett in der Kippbratpfanne goldgelb braten. Dann den feingewürfelten Schinken sowie die gehackten Zwiebeln beifügen, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier gut verquirlt, mild gesalzen über die Kartoffeln gießen und bei herabgesetzter Heizenergie langsam stocken lassen. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Sauerkohlsalat mit Äpfeln

10	kg	Delikateß-Sauerkraut	1	l	Weinessig
3,5	kg	Äpfel	0,5	l	Öl

Das Sauerkraut grob hacken und mit den geschälten vom Kerngehäuse befreiten geraspelten Äpfeln vermischen und mit Essig und Öl anmachen.

12 Eierpfannkuchen, Heidelbeerkompott

Eierpfannkuchen

10	kg	Mehl	125	g	Salz
10	l	Milch	2	l	Öl
50		Eier			

Das Mehl sieben, mit Milch und dem Salz glattrühren. Die aufgeschlagenen Eier verrühren, zum Teig geben und mit dem Schneebesen gut durchschlagen. Die erhitzte Pfanne mit Öl ausstreichen, und von dem Teig dünne Pfannkuchen beiderseits hellbraun ausbacken. Anschließend aufrollen und mit Butterpapier bedeckt bis zur Ausgabe warm halten.

Heidelbeerkompott

12 1/1 Dosen Heidelbeeren (tafelfertig)

13 Amerikanische Pfannkuchen

Diese Pfannkuchen haben den Vorteil, daß man sie für eine größere Verpflegungsteilnehmerzahl vorbereiten kann, ohne daß dieselben, wie es bei Pfannkuchen oft vorkommt, zusammenfallen oder an Aussehen verlieren.

12	kg	Weizenmehl	1	l	Öl
120	g	Backpulver	10		Zitronen
20	g	Salz	3	kg	Zucker
100		Eier			Speckschwarten
8-9	l	Milch			

Weizenmehl und Backpulver absieben und gut vermengen. Mit den aufgeschlagenen Eiern, der Milch, Salz und Öl zu einem dickflüssigen Teig glatt verarbeiten und mit dem Saft, dem abgeriebenen Gelben der Zitronen und der

Hälfte vom Zucker abschmecken. Große flache Bratpfannen oder Kippbratpfannen gut erhitzen und mit Speckschwarten ausreiben. Mit einem kleinen Schöpflöffel Teig in die Pfanne geben, so daß Kuchen in der Größe einer Untertasse entstehen. Sobald die Oberfläche kleine Blasen zeigt, die Pfannkuchen wenden und fertigbacken. Ab und zu vor dem Neueinlegen von Teig die Pfanne mit Schwarte ausreiben. Bis zur Ausgabe hochkant in Gefäße warmstellen. Beim Anrichten mit Zucker bestreuen.

Kalte Eier mit Quarkfüllung, Kartoffelsalat

14

Kalte Eier mit Quarkfüllung

150		Eier			Salz, Pfeffer
5	kg	Quark	10	Bund	Radieschen
2	l	Sauermilch			Schnittlauch

Die Eier hart kochen, schälen und der Länge nach halbieren. Das Gelbe und den Quark durch das feine Sieb passieren, mit der Sauermilch glatt verrühren, salzen und pfeffern. Die Masse mittels Spritzbeutel in die Höhlung der Eiweißhälften erhaben einfüllen, auf einer Unterlage von Kartoffelsalat anrichten. Mit Radieschenscheiben garnieren und mit reichlich Schnittlauch bestreuen.

Kartoffelsalat

35	kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln	1	l	Öl
1,5	l	Essig	1	kg	Zwiebeln
					Salz, Pfeffer

Pikante Senfeier, Kartoffelsalat, Brötchen

15

Pikante Senfeier

150		Eier	150	g	Salatkräuter
500	g	Sardellen			Salz, Paprika
750	g	Senf	2-3	kg	Tomaten
2	kg	Mayonnaise			

Die Eier hart kochen, schälen und halbieren. Die herausgenommenen Dotter unter Beigabe der Sardellen, Mayonnaise, Salatkräuter sowie Senf und Salz im Kutter glatt verarbeiten. Die Masse mittels Spritzsack oder Teelöffel in die Höhlung der Eiweißhälften füllen. Portionsweise je 3 Eihälften auf Kartoffelsalat anrichten und mit einer Spur Paprika bestäuben. Mit Tomatenscheiben garnieren und mit den Brötchen verabreichen.

Kartoffelsalat

50	kg	Kartoffeln	1	kg	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			

Brötchen

100	Brötchen à 50 g

Fischgerichte

16 Marinierte Heringe und Pellkartoffeln

Marinierte Heringe

200		Heringe	4	l	Weinessig
3	kg	Zwiebeln	4	l	Wasser
3	kg	Äpfel	25	g	Senfkörner
1,5	kg	Karotten	10	g	Pfeffer
1,5	kg	Salzgurken	5-6		Lorbeerblätter
4	l	Milch			Salz, Zucker

Die über Nacht gewässerten Heringe reinigen, entgräten und teilen, Rogen und Milchner durchpassieren, mit Milch, Wasser und Essig auffüllen. Die geschälten Äpfel, Gurken, Karotten, fein geraspelt mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den übrigen Gewürzen dazugeben und mit wenig Zucker pikant abschmecken. Anschließend die Heringe einlegen und 1—2 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Pellkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Niedersachsen/Bremen

17 Logger-Sahneheringe mit Schwenkkartoffeln

Logger-Sahneheringe

200		Logger-Heringe			Salz, Pfeffer
2	l	saure Sahne	150	g	gehackte Frischkräuter
5	l	saure Milch			Zitronensaft
0,5	l	Öl	2,5	kg	Zwiebeln
2-3	Eßl.	Zucker	25	g	Paprika

Die entgrätet bezogenen Logger-Heringe wässern und in Filets teilen. Sahne, Milch, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer, Frischkräuter und Zitronensaft verrühren sowie die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln untermengen. Die Heringe einlegen und einige Stunden durchziehen lassen. Beim Anrichten mit Paprika bestreuen.

Schwenkkartoffeln

50	kg	Kartoffeln		gehackte Petersilie
		Margarine		Salz, Pfeffer

Kleine Kartoffeln in der Schale wie Pellkartoffeln kochen. Nach dem Schälen unter Beigabe von Petersilie in der zerlassenen Margarine schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Matjesheringe in pikanter Tunke, Kerbelkartoffeln

18

Matjesheringe in pikanter Tunke

200		Matjesheringe	2	kg	Karotten
4	l	Milch	1,5	kg	Salzgurken
4	l	Wasser	25	g	Senfkörner
4	l	Weinessig	10	g	Pfeffer
3	kg	Zwiebeln	5-6		Lorbeerblätter, Salz
3	kg	Äpfel			Zucker

Die grätenfreien Matjesheringe kurz wässern. Die geschälten Äpfel, Karotten und die Gurken fein raspeln. Mit der Milch, Wasser und Essig aufgießen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln sowie Senfkörner, Pfeffer und Lorbeerblätter beifügen und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Den Fisch in die Tunke einlegen und über Nacht an kühlem Ort durchziehen lassen.

Kerbelkartoffeln

40	kg	neue Kartoffeln	200	g	gehackten Kerbel
500	g	Margarine			Salz, Pfeffer

Die ausgesuchten, kleinen Kartoffeln in der Schale kochen und schälen. In der zerlassenen Margarine schwenken, salzen, pfeffern und beim Anrichten mit gehacktem Kerbel bestreuen.

Matjesfilet in Tomaten, Kartoffelsalat

19

Matjesfilet in Tomaten

150		große Tomaten	ca. 40		Gewürzgurken
150		Matjesheringe			Salz, Pfeffer

Die Tomaten halbieren, aushöhlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewässerten, von den Gräten befreiten Heringe filieren, die Filets mit einem Gurkenviertel belegen, aufrollen und in die Tomatenhälften stellen. 3 Stück je Person, mit dem wie üblich zubereiteten Kartoffelsalat anrichten.

Kartoffelsalat

50	kg	Kartoffeln	1	kg	Zwiebeln
1	l	Öl			Salz, Pfeffer
1,5	l	Essig			

Rheinland/Westfalen

Heringsstipp mit Pellkartoffeln

20

Heringsstipp

150		Salzheringe	25		Eier
1	l	Essig	10		Gurken
5	l	Milch			Salz, Pfeffer
5	kg	Zwiebeln			Nelkenpfeffer

Die gewässerten Salzheringe von Kopf, Gräten und Schwanz befreien und in kleine Stücke schneiden Die Heringsmilchner durchpassieren und mit dem Essig und der Milch glattrühren. Dann die Heringe, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die feingewürfelten Gurken sowie die grobgehackten, hartgekochten Eier und die Gewürze beifügen. Alles gut vermengen und etwas durchziehen lassen.

Pellkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz, Kümmel

Weser-Ems

21 Marinierte Fischkoteletts, Möhrensalat, Salzkartoffeln

Marinierte Fischkoteletts

20	kg	Kabeljau	6	l	Weinessig
1	kg	Mehl	12	l	Wasser
2	l	Milch	150	g	Salz
10		Eier			Pfeffer, Zucker
2,5	kg	Paniermehl	5-6		Lorbeerblätter
2	l	Öl	2	Eßl.	Senfkörner

Den von Schwanz und Flossen befreiten gründlich gereinigten Fisch in gleichmäßige Koteletts schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl, Milch und Eier gut zerquirlt darüber gießen und mit dem Fisch vermengen. Anschließend im Paniermehl wenden und im heißen Öl von beiden Seiten knusprig braten. Essig, Wasser, Salz, Zucker, Lorbeerblätter und Senfkörner aufkochen, abkühlen lassen und über den in Emaille- oder Porzellangefäße gelegten Fisch gießen. An einem kühlen Ort 1 Tag durchziehen lassen.

Möhrensalat

15	kg	Möhren	500	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
0,5	l	Öl			Schnittlauch

Die geputzten in dünne Scheiben geschnittenen Möhren im Öl unter Beigabe von 2 l Wasser noch bißfest weichdünsten. Aus dem ausgekühlten Dunstsaft, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Schnittlauch eine pikante Marinade bereiten und den Salat anmachen.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz

Flensburg/Kiel

22 Eingelegter Bratfisch, Kümmelkartoffeln

Bratfisch

18	kg	Goldbarschfilet	5-6	l	Essig
		Salz, Pfeffer	3-4	l	Wasser
750	g	Mehl	2	kg	Zwiebeln
15		Eier	5-6		Lorbeerblätter
2,5	kg	Paniermehl	2	Eßl.	Senfkörner
1,5	kg	Öl			

Den Fisch in Portionen schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Mehl bestäuben, in den aufgeschlagenen Eiern eintauchen und im Paniermehl wenden. Im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb braten, herausnehmen und auskühlen. Anschließend in Porzellan- oder Steingutgefäße abwechselnd mit den in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln einlegen. Mit der aus den übrigen Zutaten hergestellten Marinade übergießen und gut abgedeckt an einem kühlen Ort 1—2 Tage durchziehen lassen.

Kümmelkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz
1	Eßl.	Kümmel	gehackte Petersilie

Die Kartoffeln wie Salzkartoffeln kochen und dem Kochwasser Kümmel beifügen. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Schlesien

Schlesisches Häckerle, Pellkartoffeln

23

Schlesisches Häckerle

150		entgrätete, geputzte Heringe	50		hartgekochte Eier
			1,5	kg	Zwiebeln
3	kg	Schinkenspeck			Essig, Senf
40		Gewürzgurken	200	g	Kapern
50		Äpfel	150	g	gehackte Frischkräuter

Die gewässerten Heringe, den Schinkenspeck, die Gurken, die geschälten vom Kerngehäuse befreiten Äpfel, die Eier und Zwiebeln gesondert feinhacken und das Ganze gut vermischen. Mit Essig und Senf abschmecken und etwas durchziehen lassen. Beim Anrichten mit Kapern und Frischkräutern bestreuen.

Pellkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Grüne Heringe gebraten, Remouladensoße, Salzkartoffeln

24

Grüne Heringe gebraten

200		grüne Heringe	10		Zitronen
2	kg	Fett			Salz, Pfeffer
1	kg	Mehl			

Die Heringe von Kopf, Schwanz und Flossen befreien, gründlich säubern und waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufelt ziehen lassen. Anschließend im Mehl wälzen, leicht abklopfen und im heißen Fett saftig und knusprig von beiden Seiten herausbraten.

Remouladensoße

12,5	l	Milch	2	kg	Gewürzgurken
0,5	kg	Mehl	100	g	gehackte Petersilie
0,5	kg	Mondamin	200	g	Senf
1	l	Öl	100	g	Zucker
		Essig nach Geschmack			Salz, Peffer
2	kg	Zwiebeln			

Mehl und Mondamin mit einem Teil der kalten Milch verquirlen. Unter stetem Rühren in die übrige kochende Milch einlaufen lassen und etwa 10 Minuten durchkochen. Anschließend bei öfterem Umrühren erkalten lassen. Salz, Pfeffer, Senf, Zucker und Essig dazugeben und gut glattrühren. Danach die feingehackten Zwiebeln, Gewürzgurken und die Petersilie untermischen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Ostfriesland

25 Grüne Heringe, gebraten, Mayonnaisesalat

Grüne Heringe

200	grüne Heringe	750 g	Mehl
	Salz, Pfeffer	1,5 kg	Fett
	gehackte Petersilie		

Die vom Kopf befreiten, gründlich geputzten Heringe auf beiden Seiten leicht einschneiden. Innen und außen mit einem Gemisch aus Salz, Pfeffer und Petersilie einreiben und etwas durchziehen lassen. Mit Mehl leicht bestäuben und im heißen Fett beiderseits hellbraun und knusprig braten.

Mayonnaisesalat

30 kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln		Salz, Pfeffer
0,5 l	Essig	5 kg	Mayonnaise
			gehackte Frischkräuter

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit Essig, Salz und Pfeffer vormarinieren. Dann mit der Mayonnaise anmachen, etwas durchziehen lassen und mit Frischkräuter bestreuen.

Norddeutschland

26 Fischsalat, Kerbelkartoffeln

Fischsalat

15 kg	Kabeljaufilet		Salz, Pfeffer
1,5 l	Essig		gehackte Petersilie
1 l	Öl	4 kg	Gurken
1 kg	Zwiebeln		

Den Fisch in wenig leicht gesalzenem Wasser gardünsten und erkalten lassen. Gut abgetropft in kleine Stücke pflücken. Mit der aus Essig, Dunstsaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln bereiteten Marinade behutsam anmachen und etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Portionsweise anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und mit den in Scheiben geschnittenen Gurken garnieren.

Kerbelkartoffeln

35 kg	Kartoffeln	200 g	gehackten Kerbel
1 kg	Margarine		Salz, Pfeffer

27 Rotbarschfilet gebraten, Pilztunke, Salzkartoffeln

Rotbarschfilet

18 kg	Rotbarschfilet	3	Zitronen
1,5 kg	Fett		Salz, Pfeffer
750 g	Mehl		

Die gewaschenen Rotbarschfilets in Portionen teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Zitronensaft beträufelt, etwas durchziehen lassen. Dann leicht mit Mehl bestäubt, im heißen Fett goldgelb herausbacken und mit Pilztunke überzogen zu Tisch geben.

Pilztunke

2	kg	Bratensoße, kochfert.	20	l	Wasser
1	kg	getrocknete Steinpilze			gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln	1		Zitrone
1,5	kg	Margarine			

Die eingeweichten Steinpilze, fein gehackt, mit Fett und Zwiebeln garschmoren, unter die nach Vorschrift hergestellte Bratensoße ziehen, nochmals kurz durchkochen und mit etwas Zitronensaft und feingehackter Petersilie vollenden.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Fischfilet in Bierteig, Gemischter Salat

28

Fischfilet in Bierteig

15	kg	Fischfilet	5-6	l	Bier
4	kg	Mehl	0,5	l	Öl
25		Eier			Salz, Fett zum Backen

Das vorbereitete Fischfilet in Portionen teilen und salzen. Aus Mehl, Eigelb, Bier, Öl und Salz einen Teig bereiten und ½ Stunde ruhen lassen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Den Fisch in den Teig eintauchen und im rauchheißen Fett schwimmend goldgelb herausbacken.

Gemischter Salat

40	kg	Kartoffeln	1	l	Öl
2,5	kg	Feldsalat	500	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit der aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln hergestellten Marinade anmachen. Kurz vor der Ausgabe den geputzten, gewaschenen, vormarinierten Salat untermengen.

Fischfilet im Schlafrock, Kartoffelsalat mit Gurken

29

Fischfilet im Schlafrock

18	kg	Fischfilet	ca. 5-6	l	Wasser
4	kg	Mehl			Salz, Pfeffer
150	g	Hefe			Backfett

Den in Portionen geteilten Fisch salzen, pfeffern und etwas durchziehen lassen. Das Mehl mit dem wenig angewärmten Wasser, Salz und der aufgelösten Hefe etwas stehen lassen. Den Fisch eintauchen und im heißen Fett oder Öl schwimmend goldgelb herausbacken.

Kartoffelsalat mit Gurken

50	kg	Kartoffeln	1	kg	Zwiebeln
1,5-2	l	Essig			Salzgurken
1	l	Öl			Salz, Pfeffer

Die gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit der aus Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer hergestellten Marinade saftig anmachen und mit fein gehobelten Gurken vermengen.

30 Gebratene Fischfilets mit Kräutern, gemischter Salat

Gebratene Fischfilets mit Kräutern

15	kg	Rotbarschfilet	1,75	kg	Fett
10		Eier	10		Zitronen
1	l	Milch			Salz, Pfeffer
250	g	gehackte Frischkräuter			

Den portionierten Fisch salzen, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und in einer Mulde durchziehen lassen. Eier, Milch und Kräuter gut verquirlen und unter den Fisch mengen. Anschließend im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb und saftig herausbraten.

Gemischter Salat

50	kg	Kartoffeln	1	l	Öl
25		Gewürzgurken	1	kg	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer

Die frisch gekochten, geschälten Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und wie üblich mit der aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln bereiteten Marinade anmachen. Zuletzt mit den in dünne Scheibchen geschnittenen Gewürzgurken vermischen.

31 Kabeljaufilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln, frische Heidelbeeren mit Milch und Zucker

Kabeljaufilet mit Estragonsoße

18	kg	Kabeljaufilet	2	l	Milch
1	kg	Zwiebeln	200	g	gehackten Estragon
1	kg	Margarine			Salz, Pfeffer
1	kg	Mehl			Essig oder Zitronensaft
ca. 10	l	Wasser			

Den portionierten Fisch in die mit gehackten Zwiebeln ausgestreuten Randbleche nebeneinander einordnen, salzen, pfeffern, mit Essig oder Zitronensaft beträufeln und etwas durchziehen lassen. Mit einem Teil des Wassers angießen, mit gefettetem Papier abdecken und garen. Aus Margarine und Mehl eine weiße Schwitze bereiten, mit dem restlichen Wasser, der Milch und dem durchpassierten Fischfond aufgießen, glattrühren und sämig verkochen. Mit Salz abschmecken, den gehackten Estragon untermengen, etwas anziehen lassen und beim Anrichten über den Fisch gießen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Frische Heidelbeeren mit Zucker und Milch

10	kg	Heidelbeeren	10	l	Milch
1,5	kg	Zucker			

Die gewaschenen, abgetropften Heidelbeeren in Schalen anrichten, mit Zucker bestreuen und mit der Milch übergießen.

Seelachsfilet gedünstet, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln

32

Seelachsfilet gedünstet

18	kg	Seelachsfilet	Salz, Zitronensaft
2	l	Wasser	

Den geputzten, in Portionen geteilten Fisch in flache Gefäße einsetzen, mit dem Wasser fingerhoch angießen, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Butterpapier abgedeckt in der Röhre langsam dünsten.

Meerrettichsoße

1	kg	Margarine	1	kg	geriebenen Meerrettich
1	kg	Mehl			Salz, Muskat
4	l	Milch			wenig Zucker
8	l	Fischsud			

Aus Margarine und Mehl eine weiße Schwitze bereiten. Mit der Milch glattrühren, mit dem gewonnenen Fischsud und Wasser auffüllen und zu einer sämigen Soße verkochen. Den Meerrettich unterziehen, kurz aufstoßen lassen und mit Salz, Muskat und wenig Zucker abschmecken. Beim Anrichten über den abgetropften Fisch geben.

Salzkartoffeln

35 rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Fischfrikassee mit Reis

33

Fischfrikassee

18	kg	Fischfilet	15	l	Fischbrühe
1	kg	Margarine	1	l	Weißwein
500	g	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
1,25	kg	Mehl	150	g	gehackte Petersilie

Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der Fischbrühe auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken. Den in walnußgroße Stücke geschnittenen Fisch hinzufügen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Beim Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen.

Reis

10	kg	Reis	500	g	Fondor
20	l	Wasser			Salz nach Geschmack
1	l	Öl			

Den heißgewaschenen und wieder trockenen Reis mit dem Öl anschwitzen. Mit dem heißen Wasser unter Beigabe von Fondor auffüllen, unter zeitweisem Rühren aufkochen und nach Geschmack salzen. Gut abgedeckt in der Röhre oder im Wasserbad 20 Minuten garen lassen.

34 Fischgulasch, Salzkartoffeln, frische Birnen

Fischgulasch

18	kg	Fischfilet	5	g	Majoran
1,5	kg	Bratensoße	5	g	Kümmel
3	kg	Zwiebeln	5		Knoblauchzehen
1	kg	Öl			abgeriebene Zitronenschalen, Salz
1	kg	Tomatenmark			
15	g	Paprika			

Die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem Fett anschwitzen, den Paprika einstäuben, mit Wasser auffüllen (ca. 15 l) und zum Kochen bringen. Die glattgerührte Bratensoße mit dem Tomatenmark beifügen und einige Minuten durchkochen. Das in grobe Würfel geschnittene Fischfilet mit den feinverriebenen würzenden Zutaten zur Soße geben und etwa 15—20 Minuten langsam ziehen lassen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Birnen 20 kg Zuckerbirnen

35 Würzfisch, Salzkartoffeln

Würzfisch

18	kg	Goldbarschfilet			Gewürzgurken
1	kg	Fett	1	Eßl.	Currypulver
2	kg	Zwiebeln	400	g	Senf
12,5	l	Wasser			Salz
1,25	kg	Bratensoße, kochfertig			

Im heißen Fett die gehackten Zwiebeln anschwitzen, mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Die glattgerührte Bratensoße unter Rühren einlaufen lassen und ca. 10 Minuten langsam kochen. Den in walnußgroße Stücke geschnittenen Fisch in die Soße geben und bei kleinem Feuer garziehen lassen. Die feingewürfelten Gurken, den Senf und das Currypulver vorsichtig unterziehen und, wenn erforderlich, nachsalzen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Ostfriesland

36 Fischklöße, Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Haselnußpudding, Fruchttunke

Fischklöße

15	kg	Seelachsfilet	1	kg	Paniermehl
25		Brötchen			Salz, Pfeffer, Essig
1	kg	fetten Rauchspeck			Wasser
1	kg	Zwiebeln			

Erst den Fisch und dann die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die feine Scheibe drehen. Die in den Speckwürfeln angebratenen, gehackten Zwiebeln, das Salz, den Pfeffer und das Paniermehl untermischen. Zur besseren Bindung nochmals durch die Maschine geben und aus der Masse gleichmäßige Klöße abrollen. In leicht mit Essig gesäuertem und gesalzenem, kochendem Wasser einlegen und an der Seite langsam garziehen lassen.

Petersiliensoße

1	kg	Margarine	200	g	gehackte Petersilie
1	kg	Mehl			Salz
12,5	l	Fischklößbrühe			

Aus Margarine und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der Fischklößbrühe auffüllen, glattrühren und 15 Minuten durchkochen. Zum Schluß die Petersilie unterziehen, abschmecken und beim Anrichten über die Fischklöße gießen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Haselnußpudding

10	l	Milch	500	g	geröstete, geriebene
1	kg	Zucker			Haselnüsse
800	g	Vanillepuddingpulver			

Das mit einem Teil der kalten Milch glattgerührte Vanillepuddingpulver in die übrige, gesüßte, kochende Milch einrühren. Die Haselnüsse beifügen, einige Minuten unter stetem Rühren kochen und in mit kaltem Wasser ausgespülte Tassen oder Förmchen gießen. Zum Erstarren kühl stellen.

Fruchttunke

1	l	Wasser	1	kg	Vierfruchtmarmelade
2	Eßl.	Stärkemehl			Zucker, Zitronensaft

Wasser und Marmelade aufkochen, mit dem glattgerührten Stärkemehl binden und nach Geschmack süßen. Durch ein Sieb gießen und nach dem Erkalten mit Zitronensaft abschmecken. Beim Anrichten über den gestürzten Pudding gießen.

Fischbratklopse, Salzkartoffeln, Krautsalat

37

Fischbratklopse

15	kg	Seelachsfilet	1	kg	Mehl
3	kg	gekochte, geschälte	1	kg	Paniermehl
		Kartoffeln	100	g	gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
2	l	Milch	1,5	l	Öl (Fett)

Den Fisch in Stücke schneiden, mit den kalten Kartoffeln und den in etwas Fett geschmorten Zwiebeln durch die feine Scheibe drehen. Mit der Milch, Mehl, Paniermehl, Petersilie sowie Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus der Masse flache Klopse formen und in heißem Öl auf beiden Seiten langsam durchbraten.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Krautsalat

25	kg	Weißkraut	1	kg	Zwiebeln
1	l	Öl			Salz, Pfeffer
1	l	Weinessig			

Das geputzte Weißkraut in feine Streifen schneiden, in leicht gesalzenem Wasser mehrmals aufwallen lassen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Aus den übrigen Zutaten eine feine Marinade bereiten und damit das abgebrühte Weißkraut anmachen.

38 Fischhackstück, Zwiebelsoße, Salzkartoffeln

Fischhackstück

12	kg	Fischfilet	2	l	Milch
500	g	Speck	150	g	gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
2	kg	Paniermehl	1	kg	Fett

Den Fisch durch die feine Scheibe geben. Die in den Speckwürfeln gedünsteten, gehackten Zwiebeln, das Paniermehl, die Milch, Salz, Pfeffer und Petersilie hinzugeben und gut vermengen. Zur besseren Bindung nochmals durch den Wolf drehen. Aus der Masse ovale Stücke formen und im heißen Fett beiderseits hellbraun herausbraten.

Zwiebelsoße

1,25	kg	Bratensoße	2,5	kg	Zwiebeln
12,5	l	Wasser	750	g	Fett

Aus der Bratensoße und dem Wasser nach Vorschrift eine sämige Soße kochen. Die im Fett geschmorten, gehackten Zwiebeln beifügen und noch einige Minuten durchkochen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Hamburg

39 Blankeneser Schollen, neue Schwenkkartoffeln

Schollen

100		Portionsschollen	500	g	Margarine
		Salz, Pfeffer	2	kg	gegarte Krabben
750	g	Mehl			Zitronensaft
1,5	kg	Schmalz			gehackte Petersilie
500	g	Trockenpilze			

Die vorbereiteten Schollen salzen, pfeffern und im Mehl wenden. Im heißen Fett von beiden Seiten langsam braten und auf vorgewärmte Platten legen. In dem Bratfett die Margarine zerlaufen lassen. Die gesondert gedünsteten zerkleinerten Pilze und die Krabben beifügen, mit wenig Wasser angießen und kurz durchschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken, den Fisch damit übergießen und mit Petersilie bestreuen.

Schwenkkartoffeln

40	kg	in der Schale gekochte kleine Kartoffeln	Salz, Pfeffer gehackte Petersilie
500	g	Margarine	

Die geschälten Kartoffeln ganz in der Margarine, ohne Farbe nehmen zu lassen, schwenken, salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

Holstein/Kiel

Gefüllter Fischweißkohl, Pfefferminz-Dampfkartoffeln

40

Gefüllter Fischweißkohl

18	kg	Weißkohl	200	g	Senf
12	kg	Seelachsfilet			Salz, Pfeffer
1	kg	Speck	2,5	kg	Paniermehl
1	kg	Zwiebeln	12,5	l	Bratensoße
2	l	Milch			

Den Fisch durch den Fleischwolf drehen. Die mit den Speckwürfeln angeschmorten gehackten Zwiebeln sowie die Milch, den Senf und das Paniermehl untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur besseren Bindung nochmals durch den Wolf laufen lassen. Den vom Strunk befreiten Weißkohl etwa 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen und herausnehmen. Die Blätter lösen, dann die großen Blätter zuerst nebeneinander auslegen und die kleineren darauf legen. Die Fischhackmasse portionsweise auf den Weißkohl verteilen. Dann mit den Blättern umhüllen und mit einem Tuch zu Kugeln abdrehen.
Die Krautwickel in gefettete Bräter oder Kippbratpfannen einsetzen, leicht anbraten, mit wenig Soße angießen und langsam garschmoren.

Pfefferminz-Dampfkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1	Handvoll gewaschene, frische Pfefferminzblätter
		Salz		

In das Dämpfwasser die gewaschenen Pfefferminzblätter geben. Die Kartoffeln wie üblich im Dämpfeinsatz leicht gesalzen garen.

Norddeutschland

Hamburger Pfannfisch, Endiviensalat

41

Pfannfisch

15	kg	Seelachsfilet			Pellkartoffeln
		Wasser, Salz	750	g	Senf
1,5	kg	Fett	150	g	gehackte Petersilie
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
30	kg	gekochte, geschälte			

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln im Fett unter späterer Beigabe der feingehackten Zwiebeln hellbraun rösten, salzen und pfeffern. Anschließend das in wenig leicht gesalzenem Wasser gegarte, abgekühlte Fischfilet in kleine Stücke pflücken und behutsam unter die Kartoffeln mengen. Den mit etwas Wasser verdünnten Senf darübergießen, unterziehen und nochmals gut erhitzen. Mit der Petersilie bestreut anrichten.

Endiviensalat

25—30		Busch Endiviensalat	1	kg	Zwiebeln
ca. 1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			wenig Zucker

42 Räucherfischkrusteln, Bechamelkartoffeln, Obst

Räucherfischkrusteln

15	kg	Räucherfisch ohne Gräten	10		Eier
			2	l	Milch
1	kg	Kartoffelmehl	3	kg	Paniermehl
100	g	gehackte Petersilie			Salz
500	g	Mehl	2	l	Öl

Den Fisch durch die große Scheibe drehen, mit dem Kartoffelmehl und der Petersilie gründlich vermengen und mit Salz vorsichtig abschmecken. Aus der Masse fingerlange Stollen formen, im Mehl wenden, in die mit der Milch verquirlten Eier eintauchen und im Paniermehl wälzen. Im heißen Öl ringsum goldgelb ausbacken.

Bechamelkartoffeln

30	kg	geschälte Pellkartoffeln	10	l	Milch
750	g	Margarine			Salz, Pfeffer, Muskat
750	g	Mehl			

Aus Margarine und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der Milch unter Rühren auffüllen und glatt verkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln behutsam untermengen und gut erhitzen.

Obst 15 kg Orangen

Rindfleischgerichte

Sachsen/Thüringen

Geschmortes Ochsenstück, Vogtländer Klöße

43

Geschmortes Ochsenstück

12,5 kg	Ochsenhüfte	1	kg	Zwiebeln
1,5 kg	Rückenspeck	250	g	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer	1	kg	Mehl
1 kg	Fett	12,5	kg	braune Knochenbrühe
1,5 kg	Wurzelwerk			

Das Fleisch in bratgerechte Stücke schneiden, mit Speckstreifen spicken, salzen, pfeffern, im heißen Fett von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Das Wurzelwerk und die Zwiebeln grob zerkleinert dem Bratfett beifügen, etwas Farbe nehmen lassen, dann das Tomatenmark zugeben, kurz mitschmoren und mit wenig Knochenbrühe ablöschen. Die Flüssigkeit bis zur sirupartigen Beschaffenheit einreduzieren und den Vorgang 1—2 mal wiederholen. Das Mehl einstäuben, etwas angehen lassen, mit der Brühe unter Rühren auffüllen, aufkochen und das Fleisch in die Soße geben. Gut abgedeckt langsam garschmoren. Die Soße durchpassieren, abschmecken und beim Anrichten über das in Portionen geteilte Fleisch geben.

Vogtländer Klöße

25	kg gekochte, geschälte Kartoffeln			Salz
		2	Eßl.	Muskat
3,75	kg Kartoffelstärkemehl	4	l	Milch

Die am Vortage gekochten Kartoffeln reiben. Kartoffelstärkemehl, Salz sowie Muskat hinzufügen, gut vermischen und dann mit der Milch zu einem glatten Teig verkneten. Aus der Masse gleichmäßige Klöße formen, in kochendes Salzwasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken.

Schmorbraten, Spinat, Salzkartoffeln

44

Schmorbraten

12,5 kg	Rindfleisch	1	kg	Mehl
1 kg	Fett			Salz, Pfeffer
1 kg	Zwiebeln			Suppenwürze
1 kg	Mohrrüben	ca. 12,5	l	braune Knochenbrühe
500 g	Tomatenmark			

Das Fleisch in große Stücke schneiden, salzen, pfeffern, im heißen Fett von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratensatz Zwiebeln und Mohrrüben grobgewürfelt Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark kurz mitanrösten und das Mehl einstäuben. Mit der Knochenbrühe unter Rühren auffüllen, das Fleisch einlegen und langsam garschmoren. Anschließend die Soße passieren und mit Suppenwürze abschmecken.

Spinat

25	kg	Spinat	4	l	Milch
750	g	Fett	3	l	Spinatbrühe
750	g	Zwiebeln			Salz, Muskat
750	g	Mehl			Suppenwürze

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

45 Rindfleisch im Saft, Wirsing, Kartoffeln

Rindfleisch im Saft

10	kg	Rindfleisch (ohne Knochen)	4	kg	Zwiebeln
					Salz, Pfeffer
1	kg	Fett			

Die Hälfte vom Fett in einem Bräter zerlaufen lassen. Das in 2 cm dicke etwa 100 g schwere Stücke geschnittene Fleisch salzen, pfeffern und abwechselnd mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln einschichten. Die Oberfläche mit dem restlichen Fett beträufeln, mit wenig Wasser angießen und mit gut schließendem Deckel langsam weichgaren. Falls die Flüssigkeit zu sehr einkocht, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ergänzen.

Wirsing

30	kg	Wirsing	750	g	Mehl
750	g	Margarine	8-10	l	Gemüsebrühe
750	g	Zwiebeln			Salz, Musk., Suppenw.

Den geputzten Wirsing in grobe Stücke teilen, gründlich waschen, mit leicht gesalzenem Wasser (6—8 l) weichgaren. Gut abgetropft durch die mittlere Scheibe drehen. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine helle Schwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe auffüllen, glattrühren und zu einer sämigen Soße verkochen. Das Gemüse untermengen, nochmals gut durchkochen lassen und mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken.

Salzkartoffeln

35 kg rohe, geschälte Kartoffeln — Wasser, Salz

46 Ungarischer Braten, Makkaroni

Ungarischer Braten

10	kg	Rindfleisch (Keule)	500	g	Tomatenmark
3	kg	mageren Rauchspeck	12,5	l	Wasser oder
		Salz, Pfeffer			Knochenbrühe
750	g	Fett	400	g	Stärkemehl
1	kg	Zwiebeln			

Die Fleischstücke mit der Fleischfaser laufend 1 cm dick einschneiden, so daß die Unterseite noch zusammen hängt. Zwischen die Einschnitte den in dünne Scheiben geschnittenen Speck legen und mit Bindfaden zur früheren Form binden. Dann salzen, pfeffern und im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Die grob zerkleinerten Zwiebeln dazugeben, Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark kurz mitschmoren. Mit etwas Wasser ablöschen und bei öfterem Übergießen gut abgedeckt weichgaren. Den Bratenfond mit Wasser oder Knochenbrühe auffüllen, mit dem glattgerührten Stärkemehl binden, etwa 15 Minuten kochen und durchpassieren. Vor dem Anrichten den Bindfaden vom Fleisch entfernen und wie üblich quer zur Faser in Portionen teilen.

Makkaroni 12,5 kg Makkaroni — 500 g Margarine
Wasser, Salz

Zigeunerfleisch und Curryreis

47

Zigeunerfleisch

8	kg	Ochsenfleisch	1,5	kg	Fett
3	kg	Zwiebeln	8	l	Knochenbrühe
25	g	Paprika	500	g	Mehl
30		Gewürzgurken			Salz, Pfeffer

Das in Würfel geschnittene Fleisch salzen, pfeffern, zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln bräunen und den Paprika einstäuben. Mit der Knochenbrühe auffüllen und nahezu fertiggaren. Anschließend die feingewürfelten Gurken hinzufügen und das Fleisch vollends fertiggaren. Die Flüssigkeit mit dem mit Wasser glattgerührten Mehl binden.

Curryreis

10	kg	Reis	50	g	Currypulver
20	l	Wasser			Salz nach Geschmack
500	g	Fondor			

Das Wasser mit Fondor unter Beigabe von Currypulver zum Kochen bringen. Den gewaschenen Reis hinzufügen, unter Rühren aufkochen lassen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken und gut abgedeckt in der Röhre oder im Wasserbadkessel bei herabgesetzter Heizenergie weichgaren.

Frankfurt/M.

Rindfleisch, grüne Soße, Salzkartoffeln

48

Rindfleisch

12,5	kg	Rindfleisch m. Knochen	2	kg	Wurzelwerk
ca. 20	l	Wasser			Salz

Die zerkleinerten Knochen kalt ansetzen, aufkochen, abschäumen und vorkochen lassen. Das Fleisch einlegen, salzen und mit beigefügtem Wurzelwerk langsam kochen. Das Wurzelwerk nach etwa 40 Minuten herausnehmen und das Fleisch vollends fertig garen.

Grüne Soße

50		hartgekochte Eier	100	g	Kerbel
1,5-2	l	milden Weinessig	100	g	Boretsch
1	l	Öl	150	g	Petersilie
100	g	Sauerampfer	200	g	Schnittlauch
75	g	Dill			Salz, Peffer

Die hartgekochten Eier feinkörnig zerkleinern und mit dem Essig und Öl verrühren. Die gründlich gewaschenen und feingehackten Kräuter hinzufügen, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

49 Zwiebelfleisch, Salzkartoffeln, Rote Rüben

Zwiebelfleisch

12,5 kg	Ochsenfleisch ohne Knochen			Salz, Muskat
ca. 35 l	Wasser		1,5 kg	Fett
2 kg	Wurzelwerk		2,5 kg	Zwiebeln
				Frischkräuter

Das unter Beigabe von Wurzelwerk gargekochte Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Portionen teilen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln im Fett goldgelb anrösten, mit etwas Fleischbrühe angießen und das Fleisch einlegen. Bei kleiner Flamme kurze Zeit ziehen lassen. Beim Anrichten die Zwiebeln mit etwas Brühe über das Fleisch geben und mit den gehackten Frischkräutern bestreuen.

Salzkartoffeln

35 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

Rote Rüben

20 kg	rote Rüben	1	Eßl. Kümmel
2,5 l	Essig	3-4	Lorbeerblätter
2,5 l	Wasser	1	Teelöffel Nelken
	Salz		Salz, wenig Zucker
1 kg	Zwiebeln		

Die gekochten roten Rüben mit kaltem Wasser abschrecken, die Schale abstreifen und in Scheiben schneiden. Essig, Wasser und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln unter Beigabe der übrigen Zutaten aufkochen und nach dem Abkühlen über die roten Rüben gießen. Über Nacht in einem neutralen Gefäß ziehen lassen.

50 Paniertes Ochsenfleisch, rohgebratene Kartoffeln, Kopfsalat

Paniertes Ochsenfleisch

10 kg	gekocht. Ochsenfleisch	1,5 l	Wasser
2 kg	Paniermehl	1 kg	Fett
750 g	Mehl		Salz, Pfeffer

Das gekochte, abgekühlte Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser und Mehl glattrühren, das Fleisch eintauchen, leicht abstreifen und im Paniermehl wenden. Auf beiden Seiten hellbraun herausbraten.

Rohgebratene Kartoffeln

35 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1 kg	Fett
			Salz, Pfeffer, Petersilie

Die in gleichmäßige Würfel geschnittenen, rohen, geschälten Kartoffeln im heißen Fett von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Im Bräter in den Ofen schieben und fertiggaren. Mit gehackter Petersilie anrichten.

Kopfsalat

30-35	Kopfsalat	500 g	Zwiebeln
1 l	Öl		Salz, Pfeffer
1,5 l	Essig		Salatkräuter

Hamburg/Bremen

Gold und Silber

51

Gold und Silber

12,5	kg	Rinderrippe	750	g	Margarine
7,5	kg	Puffbohnen	750	g	Mehl
6	kg	Karotten, geputzt und gewürfelt			Salz, Pfeffer, Muskat
5	kg	Dosenerbsen	35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln

Das Fleisch mit Wasser ansetzen, leicht salzen, langsam weichkochen, herausnehmen und warm stellen.

Die Puffbohnen in die Brühe geben, halb weichkochen, dann die Karotten beifügen und vollends fertiggaren. Die Margarine und das Mehl zu einem glatten Teig kneten und die Flüssigkeit damit binden. Zuletzt die abgetropften Dosenerbsen untermengen. Kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das in Würfel geschnittene Fleisch beim Anrichten auf das Gemüse geben und die Salzkartoffeln gesondert reichen.

Rindsgulasch mit Gemüsen, Makkaroni

52

Rindsgulasch mit Gemüsen

10	kg	Rindfleisch	15	l	Wasser
750	g	Fett	5	1/1	Dosen Karotten gewürfelt
2	kg	Zwiebeln			
500	g	Tomatenmark	4	1/1	Dosen Gemüseerbsen
		Salz, Pfeffer	0,5	l	Rotwein
1,2	kg	Mehl			

Das in Würfel geschnittene Fleisch salzen, pfeffern, im heißen Fett anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinzufügen, Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark kurz mitschmoren. Das Mehl einstäuben, durchrühren und mit dem Wasser auffüllen. Bei kleinem Feuer weichgaren. Anschließend das abgetropfte Dosengemüse untermengen und nochmals kurz erhitzen. Mit dem Rotwein abschmecken.

Makkaroni	12	kg	Makkaroni	Wasser, Salz
	500	g	Margarine	

Schwaben

Pilzgulasch, Spätzle

53

Pilzgulasch	6	kg	Pfifferlinge	5	1/1 Dosen Rindfleisch im eigenen Saft
	500	g	Fett		
	500	g	Zwiebeln	1	l Apfelmost
	12,5	l	Wasser		gehackte Petersilie
	1,25	kg	Bratensoße		

Die gründlich gereinigten Pfifferlinge, sofern sie groß sind, zerkleinern und im heißen Fett mit den gehackten Zwiebeln im eigenen Saft gardünsten. Mit dem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und mit der glattgerührten Bratensoßenmasse binden. Das in Stücke geteilte Dosenfleisch und den Apfel-

most untermengen. An der Seite 8—10 Minuten langsam ziehen lassen. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Spätzle	12,5 kg	Eierspätzle (fertig bezogen)		Wasser, Salz
			500 g	Margarine

Die Spätzle in gesalzenem Waser garen, auf ein Sieb schütten und mit kaltem Waser abbrausen. Gut abgetropft mit der zerlassenen Margarine heißmachen und nachsalzen.

54 Rindsrouladen, Mangoldgemüse, Salzkartoffeln

Rindsrouladen

100		Rouladen à 125 g	500 g	Tomatenmark
1,5 kg		Speck	400 g	Kartoffelmehl
25		Gewürzgurken	ca. 12,5 l	Wasser oder
0,5 kg		Senf		Knochenbrühe
3	kg	Zwiebeln		Salz, Pfeffer
1	kg	Fett		

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken in Streifen schneiden, darauflegen, aufrollen und mit Bindfaden oder Hölzchen befestigen. Die Rouladen im heißen Fett anbraten, die Zwiebelabfälle dazugeben und mit dem Tomatenmark kurz abrösten, mit dem Wasser oder Knochenbrühe auffüllen und langsam fertiggaren. Die Soße mit dem glattgerührten Kartoffelmehl binden und durchpassieren.

Mangoldgemüse

30	kg	Mangoldgemüse	750 g	Zwiebeln
1	kg	Margarine		Salz, Muskat
1	kg	Mehl		

Das gründlich gewaschene Mangoldgemüse in leicht gesalzenem Wasser abbrühen, auf ein Sieb schütten, abkühlen und gut ausgedrückt durch die grobe Scheibe drehen. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine hellbraune Schwitze bereiten, mit 12 l Gemüsewasser auffüllen und zu einer sämigen Tunke verkochen. Das Gemüse untermengen, nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln Salz, Wasser

55 Rindsröllchen, Hörnle

Rindsröllchen	10	kg	Rindfleisch (ohne Knochen)	1 kg	Fett
				450 g	Kartoffelmehl
	250	g	Senf	15 l	Wasser oder
	25		Gewürzgurken		Knochenbrühe
	2	kg	Speck		Salz, Pfeffer
	3	kg	Zwiebeln		

Das in dünne etwa 100 g schwere Scheiben geschnittene Fleisch leicht klopfen, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen, mit einem Speck-, Zwiebel- und Gurkenstreifen belegen. Anschließend aufrollen, mit Holzspießchen befestigen

und im heißen Fett ringsum anbraten. Die restlichen gehackten Zwiebeln beifügen, Farbe nehmen lassen und mit der Flüssigkeit auffüllen. Bei kleiner Flamme langsam weichgaren, das Fleisch herausnehmen und die Hölzchen entfernen. Anschließend die Soße mit dem glattgerührten Kartoffelmehl binden, abschmecken und heiß über die warmgestellten Rindsröllchen gießen.

Hörnle

12,5	kg	Hörnle	Salz, Wasser
500	g	Margarine	

Gedünstetes Rinderherz, pikante Soße, Nudeln

56

Gedünstetes Rinderherz mit pikanter Soße

9	kg	Rinderherz	2	kg	Zwiebeln
1	kg	Fett	20		Gewürzgurken
		Salz, Pfeffer	1		Prise Zucker
15	l	Wasser	500	g	Senf
1,5	kg	Bratensoße			

Das Herz der Länge nach halbieren und einige Stunden wässern. Gut abgetropft mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Teil vom Fett anbraten. Mit etwas Wasser angießen und im gut verschlossenen Gefäß gardünsten. Den Dunstsaft mit Wasser auffüllen und mit der glattgerührten Bratensoße binden. Die mit dem restlichen Fett hellgelb angeschwitzten gehackten Zwiebeln zur Soße geben und einige Minuten durchkochen. Zum Schluß die feingewürfelten Gurken untermengen und mit dem Senf und Zucker abschmecken. Das Rinderherz in Scheiben schneiden und mit der Soße übergossen anrichten.

Nudeln

12,5	kg	Bandnudeln	Salz, Wasser
500	g	Margarine	

Ragout von Ochsenherz, Wiener Klöße

57

Ragout von Ochsenherz

9	kg	Ochsenherz	1	kg	Zwiebeln
15	l	Wasser	1	kg	Mehl
2		mit Nelken gespickte Zwiebeln	20		Gewürzgurken
			150	g	gehackte Frischkräuter
2-3		Lorbeerblätter			Salz, Pfeffer
1	kg	Fett			

Das gewaschene Herz in dem mit Salz, gespickten Zwiebeln und Lorbeerblättern gewürzte Wasser kernig weichgaren. Nach dem Herausnehmen die Röhren entfernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine braune Schwitze bereiten. Mit der durchpassierten Brühe auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Das Herz untermengen, etwas durchziehen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zuletzt die feingewürfelten Gurken beifügen und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Wiener Klöße

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	2,5	kg	Butter
			3	kg	Mehl
100		Brötchen	75		Eier, Salz

Die am Vortage gekochten Kartoffeln reiben. Die in Butter gerösteten Brötchenwürfel, das Mehl, die Eier und das Salz untermengen. Etwa ½ Stunde ruhen lassen, aus der Masse gleichmäßige Klöße formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Nach dem Wiederaufkochen 10—15 Minuten ziehen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Bayern

58 Saures Rinderherz, Semmelknödel

Saures Rinderherz

1	kg	Mehl	20		Gewürzgurken
1	kg	Zwiebeln			Salz
12,5	kg	Rinderherzen	2-3		Lorbeerblätter
15	l	Wasser			Essig nach Geschmack
1	kg	Fett			

Die gesäuberten Herzen im heißen Wasser ansetzen, aufkochen lassen und abschäumen. Unter Beigabe von Lorbeerblatt, Salz und etwas Essig langsam weichkochen. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine braune Schwitze bereiten und mit der durchpassierten Brühe unter Rühren auffüllen und zu einer sämigen Soße verkochen. Das in Würfel geschnittene Fleisch und die Gurken fein gewürfelt in die Soße geben, etwas durchziehen lassen und säuerlich abschmecken.

Semmelknödel

200		altbackene Semmel	750	g	Margarine
5	l	Milch	1	kg	Zwiebeln
3	kg	Mehl			Salz, Pfeffer, Muskat
30		Eier			gehackte Petersilie

Die in Würfel geschnittenen Semmel mit der lauwarmen Milch übergießen und etwas beschwert weichen lassen. Das Mehl, die Eier, die im Fett goldgelb gerösteten Zwiebeln sowie Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie beifügen und gut vermengen. Aus der Masse gleichmäßige Klöße formen, in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen, aufkochen und 10—12 Minuten garziehen lassen.

59 Ochsenmaulsalat, Röstkartoffeln

Ochsenmaulsalat

15	kg	Ochsenmaul, küchenfertig	1	kg	Zwiebeln
					gehackte Frischkräuter
1	l	Weinessig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			

Das vom Handel küchenfertig bezogene Ochsenmaul in eine Schüssel geben und mit einer milden Marinade aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und kleingehackten Zwiebeln übergießen. Kurze Zeit durchziehen lassen und mit gehackten Frischkräutern anrichten.

Röstkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	1	kg	Fett, Salz und Pfeffer

Kleine, ausgesuchte neue Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und im heißen Fett, mit Pfeffer und Salz gewürzt, goldbraun rösten.

Sauere Leber, Bayrisch Kraut, Kartoffelbrei

60

Sauere Leber

10	kg	Rind- oder Schweineleber	15	l	Wasser
			1,5	kg	Bratensoße
1	kg	Fett	1	l	Essig
2	kg	Zwiebeln			Salz

Die Leber in nudelförmige Streifen schneiden, in der Kippbratpfanne im heißen Fett flott rösten, herausnehmen und salzen. In dem Bratfett die gehackten Zwiebeln anschwitzen, mit dem größten Teil des Wassers auffüllen, zum Kochen bringen, die mit der restlichen kalten Flüssigkeit glattgerührte Bratensoße einrühren und 10 Minuten schwach kochen. Anschließend den Essig und die Leber untermengen und ohne zu kochen etwas durchziehen lassen.

Bayrisch Kraut

30	kg	Weißkraut	200	g	Zucker
1	kg	Fett	0,75	l	Weinessig
1,5	kg	Zwiebeln	2,5	kg	rohe, geriebene Kartoffeln
6-8	l	Wasser			
		Salz, Pfeffer			

Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett hellgelb anschwitzen und mit dem Wasser aufgießen. Den Zucker in einer Pfanne bernsteinfarbig rösten, mit dem Essig ablöschen, aufkochen und Salz sowie Pfeffer beifügen. Das Kraut zugeben und gut abgedeckt gardünsten. Das Gemüse mit den geriebenen Kartoffeln binden und nochmals abschmecken.

Kartoffelbrei

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	5	l	Milch
			500	g	Margarine
		Wasser, Salz, Muskat			

Die Kartoffeln wie Salzkartoffeln kochen, abschütten, durch die Passiermaschine geben und unter Beigabe der Margarine glattrühren. Mit der heißen Milch und wenig Kartoffelwasser gut aufschlagen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Panierte Leberschnitten, Bohnengemüse, Salzkartoffeln

61

Panierte Leberschnitten

9	kg	Rinds- oder Schweineleber	2,5	l	Milch
					Salz, Pfeffer
2	kg	Paniermehl	1	kg	Fett
1	kg	Mehl			

Die in Scheiben geschnittene Leber salzen, pfeffern und in den aus Milch und Mehl bereiteten Teig eintauchen. Im Paniermehl wenden und im heißen Fett von beiden Seiten hellbraun herausbraten.

Bohnengemüse

22	kg	grüne Bohnen	ca. 8	l	Knochenbrühe
750	g	Fett			Salz, Pfeffer
750	g	Zwiebeln			Bohnenkraut
750	g	Mehl			

Die geputzten, gewaschenen, in Stücke gebrochenen Bohnen mit Knochenbrühe unter Beigabe von Salz, Pfeffer und Bohnenkraut weichdünsten. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine blonde Schwitze bereiten und damit das Gemüse binden.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

62 Sauere Nieren, Kartoffelbrei

Sauere Nieren

10	kg	Rinds- oder Schweinenieren	1	kg	Bratensoße
			15	l	Wasser
1	kg	Fett			Essig, Salz, Pfeffer
2	kg	Zwiebeln			

Die Nieren halbieren, von den Sehnen befreien und in flache Scheiben schneiden. Das Fett erhitzen, die Nieren dazugeben, würzen, schnell anrösten und in einem angewärmten Gefäß zur Seite stellen. In der gleichen Pfanne die kleingehackten Zwiebeln anschwitzen, mit Essig ablöschen, mit dem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und mit der angerührten Bratensoße zu einer sämigen Tunke verkochen. Anschließend die Nieren dazugeben und ohne kochen zu lassen durchschwenken.

Kartoffelbrei 50	kg	Kartoffeln	500	g	Margarine
3	l	Milch			Salz, Muskat
3	l	Kartoffelwasser			

63 Gebratene Leber mit Zwiebeln, Kartoffelbrei

Gebratene Leber mit Zwiebeln

10	kg	Rind- oder Schweineleber	2	kg	Bratenfett
			12,5	l	leicht gebundene Bratensoße
		Salz, Pfeffer			
3,5	kg	Zwiebeln	500	g	Mehl

Die enthäutete Leber in dünne Scheiben schneiden und im heißen Fett von beiden Seiten saftig herausbraten, salzen und pfeffern. Den Bratensatz mit wenig Wasser ablöschen, kurz durchkochen und durch ein Sieb zur Bratensoße geben.

Die Zwiebel leicht mit Mehl bestäuben und im heißen Fett (am besten in der Friture) goldgelb backen. Bei Anrichten die Leber leicht mit Bratensoße angießen und mit den Zwiebeln bestreuen.

Kartoffelbrei 35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln			Kartoffelwasser
			500	g	Margarine
5	l	Milch			Salz, Muskat

Leberkrusteln, Gemischter Salat

64

Leberkrusteln

10	kg	Rinds- oder Schweineleber	2	kg	Zwiebeln
2,5	kg	Paniermehl	2	kg	Fett
					Salz, Pfeffer, Majoran

Die Leber durch die feine Scheibe drehen. Die feingehackten Zwiebeln, das Paniermehl sowie Salz, Pfeffer und Majoran hinzufügen und gründlich vermengen. Die Masse löffelweise in gut erhitztes Fett einlegen und von beiden Seiten knusprig herausbraten.

Gemischter Salat

50	kg	Kartoffeln	500	g	Zwiebeln
15		Busch Endiviensalat			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			gehackte Frischkräuter
1,5	l	Essig			

Die gekochten, geschälten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit der aus Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer hergestellte Marinade saftig anmachen. Kurz vor dem Anrichten den wie üblich in feine Streifen geschnittenen Salat untermengen und mit den Frischkräutern bestreuen.

Leberklöße, Sauerkraut, Kartoffelbrei

65

Leberklöße

7,5	kg	Rindsleber	1	kg	Schmalz
50		Semmeln	200	g	gehackte Petersilie
2	l	Milch	3	kg	Semmelmehl
2,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Majoran

Die Semmeln in Würfel schneiden, mit der heißen Milch überbrühen und zugedeckt aufweichen lassen. Zuerst die Leber und danach die abgekühlten Semmeln durch die feine Scheibe drehen. Mit einem Teil der gehackten, in etwas Fett geschmorten Zwiebeln, der Petersilie und dem Semmelmehl gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Aus der Masse ca. 70 g schwere Klöße (2 Stück je Portion) abdrehen, in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen, aufkochen und langsam garziehen lassen. Gut abgetropft auf vorgewärmte Teller geben und mit den übrigen, gehackten, in Schmalz gerösteten Zwiebeln übergießen.

Sauerkraut

20	kg	Sauerkraut	2-3		rohe, geschälte Kartoffeln
1	kg	Schmalz			
1	kg	Zwiebeln	8-10	l	Wasser
1,5	kg	Äpfel			

Kartoffelbrei

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	5	l	Milch
500	g	Margarine			Kartoffelwasser
					Salz, Muskat

Schweinefleischgerichte

66 Schweinebraten, Karotten, Salzkartoffeln

Schweinebraten

12,5	kg	Schweinekeule	500	g	Tomatenmark
500	g	Fett	1	kg	Mehl
1	kg	Zwiebeln	12,5	l	braune Knochenbrühe
1	kg	Karotten			Salz, Pfeffer

Das Fleisch in entsprechende Stücke schneiden, salzen, pfeffern und im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Mit wenig Wasseranguß bei öfterem Übergießen saftig fertigbraten und herausnehmen. Im Bratfett die grob geschnittenen Zwiebeln und Karotten Farbe nehmen lassen, das Tomatenmark kurz mitschmoren, das Mehl einstäuben und mit der aus den Knochen bereiteten braunen Brühe auffüllen, glattrühren und ½ Stunde langsam kochen. Danach durchpassieren, abschmecken und beim Anrichten heiß über das portionierte Fleisch geben.

Karotten	20	kg	Karotten		Salz, wenig Zucker
	1	kg	Fett	500	g Mehl
	1	kg	Zwiebeln	200	g gehackte Petersilie
	6-7	l	Brühe		

Das Fett erhitzen, die gehackten Zwiebeln dazugeben und hellgelb anschwitzen. Die Brühe sowie die in Scheiben geschnittenen Karotten dazugeben, mit Salz und einer Spur Zucker würzen. Gut abgedeckt gardünsten. Das Mehl einstäuben, untermengen, kurze Zeit aufkochen und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz

67 Schweinerücken, Würztunke, Nudeln

Schweinerücken mit Würztunke

10	kg	Schweinerücken (ausgebeint)	5	kg	frische Tomaten
			400	g	Senf
		Salz, Pfeffer	5		Zehen Knoblauch
2,5	kg	Zwiebeln	ca. 15	l	braune Knochenbrühe
1	kg	Mehl			

Den Schweinerücken mit Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter mit Wasser angegossen in die heiße Röhre geben. Nach dem Verdampfen des Wassers im eigenen Fett bei öfterem Übergießen fertig braten und herausnehmen. In dem Bratensatz die kleingehackten Zwiebeln andünsten, die gewürfelten Tomaten dazugeben, kurz mitschmoren lassen und das Mehl einstäuben. Anschließend unter Rühren mit Knochenbrühe auffüllen, ca. 20 Minuten durchkochen. Mit dem Senf und feingeriebenem Knoblauch abschmekken und über das portionierte Fleisch geben.

Nudeln	12,5	kg	Nudeln	750	g Margarine, Salz

Gefüllte Schweinebrust, Rotkrautsalat, Salzkartoffeln

68

Gefüllte Schweinebrust

8,5	kg	Schweinebrust ohne Knochen	250	g	Margarine Salz, Pfeffer, Majoran
1,5	kg	Hackfleisch, halb Rind-, halb Schweinefleisch	100	g	gehackte Petersilie
			1	kg	Wurzelwerk
5		Eier	500	g	Fett
10		Brötchen	12,5	l	braune Knochenbrühe
500	g	Paniermehl	375	g	Kartoffelstärkemehl
750	g	Zwiebeln			

Aus dem Hackfleisch, den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Eiern, den in der Margarine gerösteten gehackten Zwiebeln sowie Petersilie und Paniermehl eine geschmeidige Masse bereiten und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Die taschenartig geöffnete Schweinebrust mit der Masse füllen und mit Bindfaden schließen. Das Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Fett von beiden Seiten anbraten. Das grob zerkleinerte Wurzelwerk beifügen, leicht bräunen, dann mit wenig Wasser ablöschen. Die Schweinebrust unter gelegentlichem Begießen langsam fertig braten und herausnehmen. Den Fond mit der Knochenbrühe auffüllen, ½ Stunde langsam kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und mit dem glattgerührten Stärkemehl binden.

Rotkrautsalat

25	kg	Rotkraut	1	l	Öl
1,5	l	Essig	1	kg	Zwiebeln
					Salz, Pfeffer

Das geputzte Rotkraut in feine Streifen schneiden und in wenig leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Gut abgetropft, aber nicht zu stark abgekühlt mit Essig, Öl, Zwiebeln, Salz und Pfeffer anmachen.

Salzkartoffeln

35 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Panierte Schweineröllchen, Bratkartoffeln und Kopfsalat

69

Panierte Schweineröllchen

100		Schweineschnitzel à 100 g	1,5	l	Wasser
			2	kg	Paniermehl
2	kg	Zwiebeln	1,2	kg	Fett
500	g	Senf			Salz, Pfeffer
750	g	Mehl			

Das Fleisch klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf und den mit etwas Fett geschmorten, kleingehackten Zwiebeln bestreichen. Danach aufrollen, mit kleinen Hölzchen befestigen und in dem aus Mehl und Wasser bereiteten dünnflüssigen Teig tauchen. Im Paniermehl wenden und im heißen Fett von allen Seiten fertigbraten. Vor der Ausgabe die Hölzchen entfernen.

Bratkartoffeln

45	kg	Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1	kg	Fett	

Kopfsalat

35		Kopfsalat	Salz, Pfeffer
1	l	Essig	Salatkräuter
1	l	Öl	

70 Schweinsgulasch, Blumenkohl, Salzkartoffeln

Schweinsgulasch

12,5	kg	Schweinefleisch	1	kg	Mehl
1	kg	Fett	12,5	l	Knochenbrühe
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer

Das in gleichmäßige Würfel geschnittene Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Fett braun anbraten. Die feingeschnittenen Zwiebeln beifügen, Farbe nehmen lassen, das Mehl einstäuben und kurz mitschwitzen. Mit der aus den Knochen gezogenen braunen Brühe auffüllen, langsam weichgaren und abschmecken.

Blumenkohl

35	kg	Blumenkohl	2	l	Milch
750	g	Margarine			Salz, Zitronensaft
600	g	Mehl			Muskat
6	l	Blumenkohlwasser			

Den gewaschenen Blumenkohl in Röschen teilen, in einen Einsatz geben und über dem gesalzenen Dampfwasser mit gut schließendem Deckel weichgaren. Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Blumenkohlbrühe auffüllen, glattrühren, sämig verkochen und die Milch beifügen. Nach Bedarf salzen und mit Zitronensaft und Muskat abschmecken. Die Blumenkohlröschen behutsam untermengen und nochmals erhitzen.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

Westfalen

71 Schwarzsauer von Schweinefleisch, Kartoffelklöße

Schwarzsauer von Schweinefleisch

10	kg	Schweinefleisch (Bauchlappen, Schnauzen, Pfoten)	1	kg	Zwiebeln
			2-3		Lorbeerblätter
			1-2		Nelken
15	l	Wasser	750	g	Mehl
		Salz, Essig nach Geschmack	ca. 2	l	Schweineblut

Das in Stücke geschnittene Fleisch in dem mit Essig gesäuerten Wasser ansetzen. Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter sowie die Nelken beifügen und weichkochen. Das Fleisch herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb gießen und wieder zum Kochen bringen. Das Mehl mit dem Schweineblut und etwas Essig gut verquirlen, unter stetem Rühren langsam dazugeben bis die Brühe sämig ist. Nochmals auf Geschmack prüfen und beim Anrichten heiß über das Fleisch gießen.

Kartoffelklöße

50	kg	Kartoffeln	500	g	Schmalz
3,5	kg	Weizenmehl	200	g	gehackte Petersilie
1,75	kg	Kartoffelstärkemehl			Salz, Muskat, Majoran
1	kg	Zwiebeln			

Die am Vorabend gekochten Pellkartoffeln schälen und durch die Reibmaschine geben. (Nicht durch den Wolf drehen). Das Weizenmehl, das Stärkemehl, die im Schmalz hellgelb gerösteten, gehackten Zwiebeln, die Petersilie sowie Salz, Muskat und Majoran hinzufügen. Das Ganze nun gut vermischen und dann erst kneten. Anschließend in längliche runde Walzen formen, dieselben in gewünschter Größe aufschneiden und aus den Stücken gleichmäßige runde Klöße formen. In sprudelndes, kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen langsam garziehen lassen. Zum Schluß kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Hannover-Niedersachsen

Würzfleisch mit Grießklößen

72

Würzfleisch

7,5	kg	Schweinefleisch	8-10	l	Wasser
3	kg	Schweinenieren	2	1/1	Dosen Pfifferlinge
2,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
1,5	kg	Fett	4	kg	geriebene Kartoffeln

Das in Würfel geschnittene Schweinefleisch salzen, pfeffern und mit einem Teil vom Fett anbraten. Die gehackten Zwiebeln dazugeben, bräunen, mit dem Wasser auffüllen und langsam garen. Während dieser Zeit die gesäuberten Nieren halbieren, in dünne Scheibchen schneiden und im rauchheißen Fett flott rösten. Mit den Pilzen zum Fleisch geben, mit den geriebenen Kartoffeln binden und noch kurz schmoren lassen.

Grießklöße

20	l	Milch	15		Eier
5	kg	Grieß			Salz, Muskat

Die mit Salz und Muskat gewürzte Milch zum Kochen bringen, den Grieß regenartig unter Rühren einlaufen lassen und langsam durchkochen. Etwas auskühlen lassen, dann die verquirlten Eier untermengen. Mit einem Eßlöffel aus der Masse ovale Klöße abstechen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 10—15 Minuten ziehen lassen.

Niedersachsen

Lüneburger Kopffleisch mit Zwiebelsoße, Stampfkartoffeln

73

Lüneburger Kopffleisch

ca. 18	kg	Schweineköpfe	1		Teelöffel Pfefferkörner
25	l	Wasser	1/2		Teelöffel Nelken
		Salz			Muskat
1	l	Essig			

Die geputzten, gespaltenen Schweinsköpfe in das kochende Wasser geben, nach dem Wiederaufkochen abschäumen. Salz, Essig, Pfefferkörner, Muskat sowie Nelken beifügen und langsam weichkochen. Das Fleisch herausnehmen und nach Entfernung der Knochen in Würfel schneiden.

Zwiebelsoße

1	kg	Schmalz	1		Teelöffel Kümmel
3	kg	Zwiebeln	2-3	Eßl.	Zucker
1,25	kg	Mehl			Salz, Pfeffer
15	l	Brühe			

Das Schmalz erhitzen, die feingeschnittenen Zwiebeln darin andünsten, das Mehl einstäuben und kurz mitschwitzen. Mit der durchpassierten Brühe auffüllen, glattrühren und sämig kochen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker abschmecken. Die Soße beim Anrichten über das Fleisch geben.

Stampfkartoffeln

35	kg	Kartoffeln	500	g	Margarine
3-4	l	Milch			Salz, Muskat

Die Kartoffeln wie üblich kochen, abschütten, grob zerstampfen und dann unter Beigabe von Milch, Margarine, Salz und Muskat verrühren.

Rheinpfalz

74 Pfälzer Schnitzel mit Kastanienmus

Pfälzer Schnizel

10	kg	Schweineschnitzel	500	g	getrocknete Pilze
		100 Stück à 100 g	1	kg	Mehl
		Salz, Pfeffer	10	l	Knochenbrühe
500	g	Schmalz	1		Flasche Weißwein
2	kg	Rauchspeck	1	l	sauren Rahm
2,5	kg	Zwiebeln			

Die Schnitzel leicht klopfen, salzen und pfeffern. Im heißen Fett von allen Seiten flott braten und herausnehmen. Im Bratfett den gewürfelten Räucherspeck angehen lassen, die feingeschnittenen Zwiebeln zugeben, hellgelb anschwitzen und das Mehl einstäuben. Kurz mitschwitzen und mit der Brühe unter Rühren auffüllen. Die gesondert gedünsteten, vorgeweichten, zerkleinerten Pilze beifügen und den Rahm zugießen. Die Schnitzel in die Soße einlegen und noch etwas nachziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

Kastanienmus

15	kg	Eßkastanien	500	g	Margarine
1		Hand Sellerieblätter			

Die Kastanien an der Spitze mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, 5 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Schalen abziehen. Anschließend unter Beigabe von Wasser (4—5 l) und der Sellerieblätter so lange kochen, bis sie leicht zerfallen. Dann durch die Passiermaschine laufen lassen, mit der Margarine glatt verrühren, nochmals gut erhitzen und mild salzen.

Ungarische Schnitzel, Reis mit Erbsen

75

Ungarische Schnitzel

100		Schweineschnitzel à 100 g	1	kg	Tomatencremesuppe (kochfertig)
		Salz, Paprika	2	l	Milch
0,5	kg	Mehl			wenig Zucker
1	kg	Fett			Zitronensaft
10	l	Wasser			

Die Schnitzel leicht klopfen, mit Salz und Paprika einreiben, mit Mehl bestäuben, im heißen Fett von beiden Seiten saftig herausbraten und warmstellen. Das Wasser mit dem abgelöschten Bratensaft zum Kochen bringen. Die mit kaltem Wasser breiartig angerührte Suppenmasse (Tomatencreme) einrühren, 8—10 Minuten unter zeitweisem Umrühren kochen lassen und die Milch beigeben. Mit einer Spur Zitronensaft abrunden. Die Schnitzel in die Kippbratpfanne legen, mit der Tomatencreme übergießen und noch einige Minuten durchziehen lassen.

Reis mit Erbsen

7,5	kg	Reis	5	kg	frische, grüne, enthülste Erbsen
15	l	Wasser			
300	g	Gekörnte Brühe	500	g	Margarine

Den gereinigten Reis mit der Margarine anschwitzen. Mit dem heißen Wasser auffüllen, die Gekörnte Brühe einstreuen, unter Rühren aufkochen und — wenn erforderlich — nachsalzen. Gut abgedeckt in der Röhre oder im Wasserbadkessel 18—20 Minuten langsam bei herabgesetzter Hitze garen. Anschließend mit den mit wenig Wasseranguß gedünsteten, leicht gesalzenen Erbsen vermengen. (In Ermangelung frischer Erbsen Konserven-Erbsen verwenden).

Schweineplätzchen, Stampfkartoffeln, Kümmelkraut

76

Schweineplätzchen

10	kg	Bratwurstbrät	1	kg	Fett
2,5	kg	Paniermehl			

Aus dem etwas festgehaltenen Brät 50 g schwere runde Plätzchen formen, in Paniermehl wenden und in heißem Fett von beiden Seiten hellbraun herausbraten.

Kümmelkraut

30	kg	Weißkraut	500	g	Mehl
1	kg	Fett	35	g	Kümmel
1,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer

Das Fett erhitzen, die gehackten Zwiebeln anrösten und das kleingeschnittene Kraut sowie den Kümmel hinzufügen. Mit wenig Wasser angießen, salzen, pfeffern und gut abgedeckt langsam weichdünsten. Zum Schluß die Flüssigkeit mit dem mit Wasser glattgerührten Mehl binden.

Stampfkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Kartoffelwasser, Salz Muskat
5	l	Milch	

Die gekochten Kartoffeln abschütten. Anschließend gut verstampfen und mit der heißen Milch und etwas Kartoffelwasser verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

77 Schweineschnitzel, Kopfsalat mit Radieschen, Bröselkartoffeln

Schweineschnitzel

10	kg	Schweinefleisch (100 Schnitzel à 100 g)			Salz, Pfeffer
750	g	Mehl	10	l	leicht gebundene Bratensoße
1	kg	Fett			

Das Fleisch leicht klopfen, salzen, pfeffern, im Mehl wenden und von beiden Seiten im heißen Fett fertigbraten. Den Bratensatz mit wenig Wasser ablöschen, aufkochen, durch ein Sieb zur Soße geben und damit die Schnitzel angießen.

Kopfsalat mit Radieschen

30		Köpfe Salat	1	kg	Zwiebeln
25		Bündel Radieschen			Salz, Pfeffer
1,5	l	Essig			Salatkräuter
1	l	Öl			

Bröselkartoffeln

30	kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln			Salz, Pfeffer
1,2	kg	Fett	1	kg	Semmelbrösel

Ostpreußen

78 Schweinskarbonade, Quetschkartoffeln, Pflaumenkompott

Schweinskarbonade

12,5	kg	Schweinerücken	3,5	kg	Zwiebeln
		Salz, Pfeffer	10	l	braune Knochenbrühe
500	g	Mehl	300	g	Kartoffelstärkemehl
750	g	Schmalz			

Den entbeinten Schweinerücken in dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, im heißen Fett von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratfett die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln bräunen, mit der aus den zerkleinerten Knochen bereiteten braunen Knochenbrühe auffüllen, das Fleisch einlegen und langsam garen lassen. Zum Schluß die Flüssigkeit mit dem mit kaltem Wasser glattgerührten Kartoffelstärkemehl binden und abschmecken. Beim Anrichten über das Fleisch geben.

Quetschkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln			Wasser, Salz
			2	l	Milch

Die Kartoffeln wie Salzkartoffeln kochen, abschütten, dann grob zerquetschen und mit etwas heißem Kartoffelwasser und Milch verrühren.

Pflaumenkompott

15	kg	frische Pflaumen	120	g	Stärkemehl
2	kg	Zucker			Zitronensaft
4-5	l	Wasser			

Zucker und Wasser zum Kochen bringen und mit dem Stärkemehl binden Die gewaschenen Pflaumen dazugeben, langsam darin garen und kühlen. Zum Schluß den Zitronensaft beifügen.

Thüringen

Zwiebelfleisch mit Thüringer Klößen

79

Zwiebelfleisch

18	kg	frische Schweinshaxen			Salz
		Wasser	5	kg	Zwiebeln
2		Teelöffel Pfefferkörner	750	g	Fett
3-4		Lorbeerblätter	1	Eßl.	gemahlenen Kümmel
4-5		Nelken	1,5	kg	Paniermehl
500	g	Petersilienwurzeln	2	Eßl.	Zucker

Die Schweinshaxen in Portionen teilen, mit Wasser bedeckt aufsetzen, zum Kochen bringen, abschäumen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Nelken und die Petersilienwurzeln beifügen, mild salzen und langsam nicht zu weich kochen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln im heißen Fett unter Beigabe von etwas Abschöpffett hellgelb anschwitzen. Mit 15 l durchpassierter Schweinshaxenbrühe auffüllen, den Kümmel beifügen, 15 Minuten schwach kochen, dann das Paniermehl unter Rühren einstreuen und zu einer sämigen Soße verkochen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Beim Anrichten über das Fleisch gießen.

Thüringer Klöße

40	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	2	Eßl.	Muskat
			750	g	Fett
12,5	kg	gekochte Kartoffeln	25		Brötchen (50 g)
		Salz			

Die Kartoffeln mit der Maschine in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben. Danach auf feinen Sieben gut abtropfen lassen. Das Kartoffelwasser stehen lassen, bis sich die Stärke gesetzt hat und dann diese zu den Kartoffeln geben. Die frisch gekochten Salzkartoffeln durch die Püreemaschine drücken und noch heiß untermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Klöße formen, in die Mitte die im Fett gerösteten Brötchenwürfel geben und wieder zudrücken. Die Klöße in kochendes Salzwasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 20—25 Minuten bei herabgesetzter Heizenergie ziehen lassen.

Pommern

Frischer Schweinebauch mit Birnen und Semmelklöße

80

Schweinebauch

10	kg	magerer Schweinebauch	1	Teelöffel Pfefferkörner
			1	Sellerieknolle
2-3		Zwiebeln		Wasser, Salz
4-5		Lorberblätter		

Das Fleisch im heißen Wasser gut überstehend unter Beigabe von Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Sellerieknolle ansetzen, salzen und kernig weichkochen. In Scheiben geschnitten mit etwas Brühe angegossen anrichten.

Birnen

18	kg	Birnen	2		Zitronen
10	l	Wasser	150	g	Kartoffelstärkemehl
1,5	kg	Zucker			

Die geschälten vom Kerngehäuse befreiten halbierten Birnen im Wasser unter Beigabe von Zucker und geviertelten Zitronen nicht zu weich garen. Mit dem mit Wasser glattgerührten Kartoffelstärkemehl binden und abkühlen.

Semmelklöße

200		altbackene Semmeln	1	kg	Zwiebeln
8	l	Milch	750	g	Margarine
35		Eier	100	g	gehackte Petersilie
2	kg	Mehl			Salz, Muskat

Die Semmeln in Scheiben schneiden, in eine Mulde geben und mit der Milch übergießen. 1/2 Stunde weichen lassen, dann die aufgeschlagenen Eier, die in der Margarine hellgelb gerösteten, gehackten Zwiebeln, die Petersilie und das Mehl gut untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Masse mit einem großen Eßlöffel längliche Klöße abstechen, in sprudelndes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen bei verminderter Heizenergie langsam garziehen lassen. Dann mit etwas kaltem Wasser abschrecken.

81 Panierter Schweinebauch, grüne Bohnen mit Tomaten, Salzkartoffeln

Panierter Schweinebauch

10	kg	Schweinebauch mager, mild gesalzen	2	l	Milch
			2	kg	Paniermehl
1	kg	Mehl	1	kg	Fett
10		Eier			Pfeffer

Den nicht zu weich gekochten und ausgekühlten Schweinebauch in Scheiben schneiden und pfeffern. Aus Milch, Mehl und Eiern einen glatten Teig bereiten. Die Fleischscheiben eintauchen, leicht abstreifen und im Paniermehl wenden. Im heißen Fett von beiden Seiten hellbraun und knusprig braten.

Grüne Bohnen mit Tomaten

20	kg	grüne Bohnen	5-6	l	Brühe
8	kg	Tomaten			Salz, Pfeffer
1	kg	Fett	150	g	gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln			

Die gehackten Zwiebeln im erhitzten Fett anschwitzen. Die geputzten, gewaschenen, in Stücke gebrochenen Bohnen hinzufügen, salzen und mit der Brühe angießen. Gut abgedeckt dünsten und 1/2 Stunde vor der Fertigstellung die gewaschenen in Viertel geteilten Tomaten untermengen. Anschließend fertiggaren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Anrichten mit der Petersilie bestreuen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Wellfleisch mit Sauerkraut, Kartoffelbrei

82

Wellfleisch mit Sauerkraut

10	kg	frischen Schweinebauch	3		Äpfel
			3-4	kg	geriebene, rohe Kartoffeln
25	kg	Sauerkraut			

3/4 des Sauerkrautes unter Beigabe der geschälten, zerkleinerten Äpfel gerade mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Das Wellfleisch hinzufügen, langsam weichgaren lassen, herausnehmen und in Portionen teilen. Die Flüssigkeit mit den geriebenen Kartoffeln binden und anschließend das restliche, feingehackte Sauerkraut untermengen und ohne zu kochen gut erhitzen.

Kartoffelbrei	50	kg	Kartoffeln	750	g Margarine
	6	l	Milch		Salz, Kartoffelwasser

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten, durch die Passiermaschine geben und unter Beigabe der Margarine glattrühren. Nach und nach die kochende Milch und etwas Kartoffelwasser beifügen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Geräucherter Schweinespeck, grüne Bohnen, Salzkartoffeln

83

Geräucherter Schweinespeck

9 kg geräuch. Schweinespeck (durchwachsen)

Den Speck in kochendes Wasser geben und nach dem Wiederaufkochen bei kleinem Feuer schnittfest garziehen lassen.

Anmerkung: Wo eine Aufschnittmaschine vorhanden ist, erzielt man mit dieser schöne, gefällige Scheiben. Der Speck wird erkaltet mit der Maschine in dünne Scheiben geschnitten, in flache Gefäße eingeordnet und mit heißer Speckbrühe übergossen bis zur Ausgabe warmgestellt.

Grüne Bohnen

20	kg	grüne Bohnen	0,5	kg	Mehl
1	kg	Fett			Salz, Pfeffer, Muskat
1	kg	Zwiebeln			Bohnenkraut

Die Bohnen putzen, in Stücke schneiden und gründlich waschen. Die gehackten Zwiebeln mit dem Fett anschwitzen, die Bohnen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Beigabe von wenig Wasser (Speckbrühe) und Bohnenkraut andünsten. Anschließend die Flüssigkeit mit glattgerührtem Mehl binden.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Berlin

Kasseler Koteletts, Krautsalat, rohgeröstete Kartoffeln

84

Kasseler Koteletts

12,5	kg	Kasseler Rippenspeer	2	kg	Paniermehl
3	l	Milch	1	kg	Fett
1	kg	Mehl			

Das Fleisch in Stücke á 125 g schneiden und etwa eine Stunde mit der Milch übergossen stehen lassen. Aus dem Mehl und einem Teil der Milch einen dickflüssigen Teig bereiten, die Koteletts eintauchen, im Paniermehl wenden und in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb herausbraten.

Krautsalat

25	kg	Weißkohl	1,5 l		Öl
1,5 l		Essig	750	g	Zwiebeln
1	kg	Speck			Salz, Pfeffer

Das geputzte, in feine Streifen geschnittene Weißkraut in gesalzenem Wasser 5—6 Minuten kochen, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln eine Marinade bereiten, zusammen mit dem gewürfelten, ausgebratenen Speck und dem Weißkraut gut vermengen und etwas durchziehen lassen.

Rohgeröstete Kartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1	kg	Fett
					Salz, Pfeffer

Berlin

85 Schweinskopfsülze, Röstkartoffeln

Schweinskopfsülze

12,5	kg	ausgebeinte, gepökelte Schweinsköpfe	0,4 l		Essig
			3-4		Lorbeerblätter
25		Gewürzgurken	8-10		Nelken
150 bis 200	g	Gelantinepulver			

Die gewässerten Schweinsköpfe mit Wasser leicht überstehend zum Kochen bringen, abschäumen, unter Beigabe der Gewürze weichkochen und herausnehmen. Die Brühe noch etwas einkochen lassen. 8—10 l davon mit dem Essig säuerlich abschmecken und mit dem eingeweichten Gelantinepulver verrühren, nochmals gut erhitzen und durch ein feines Tuch passieren. Die Schweinsköpfe und die Gurken in gleichmäßige Würfel schneiden, mit der abgekühlten, aber noch flüssigen Geleemasse vermengen, sofort in die bereitgestellten, ausgespülten Kastenformen füllen und zum Erstarren kalt stellen. Beim Gebrauch die Formen kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und in Portionen teilen.

Röstkartoffeln

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	1	kg	Fett
					Salz, Pfeffer

86 Schweinerippchen in Aspik, Bratkartoffeln

Schweinerippchen in Aspik

10	kg	Schweinerippchen, mager, gesalzen (ohne Knochen)			(küchenfertig)
			10		Eier hartgekocht
16	l	Wasser	1	kg	Tomaten
650	g	Aspik/Sulzepulver	1	kg	Karotten
			10		Essiggurken

Die Rippchen im heißen Wasser ansetzen, aufkochen und langsam garziehen lassen, herausnehmen und auskühlen. Aspik nach Kochanweisung mit dem Wasser zubereiten und mit dem Essig säuerlich abschmecken. Große rechteckige Randbleche 1 cm dick mit Sulze ausgießen und erstarren lassen. Das

Gewicht der Rippchen feststellen und unter Berücksichtigung des Kochverlustes in gleichmäßige Scheiben schneiden. Anschließend nebeneinander nicht zu dicht auf die Aspikschicht ordnen. Die Oberfläche vom Fleisch mit Tomaten-, Eier-, Gurken- und Karottenscheiben garnieren. Das Ganze mit der abgekühlten, aber noch flüssigen Geleemasse wenig überstehend bedecken und kühl stellen. Zum Gebrauch mit einem in heißes Wasser getauchten Messer portionsweise ausschneiden.

Bratkartoffeln

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	Salz, Pfeffer
			gehackte Petersilie
1	kg	Fett	

Gesalzenes Schweinefleisch, Erdkohlrabi, Kartoffelbrei

87

Gesalzenes Schweinefleisch

12,5 kg mageres, gesalzenes Schweinefleisch

Das in entsprechende Stücke geteilte Fleisch in kochendes Wasser einlegen. Nach dem Wiederaufkochen langsam garziehen lassen.

Erdkohlrabi	35	kg	Erdkohlrabi	500	g Mehl
			Wasser	2	l Milch
	1	kg	Fett		Salz, Pfeffer
	1	kg	Zwiebeln		Suppenwürze

Die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen, gewaschenen Erdkohlrabi in der Fleischbrühe langsam weichgaren. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine blonde Schwitze bereiten. Mit der Milch und 2—3 l Gemüsewasser auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Das gut abgetropfte Gemüse untermengen, kurz durchkochen und mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze herzhaft abschmecken.

Kartoffelbrei	40	kg	Kartoffeln	Salz
	5	l	Milch (Kartoffelwasser)	

Norddeutschland

Pökelkamm mit Kümmelsoße und Norddeutsche Klöße

88

Pökelkamm mit Kümmelsoße

12,5	kg	Schweine-Pökelkamm	1	kg	Zwiebeln
		Wasser	1,2	kg	Mehl
1	kg	Wurzelwerk	5	l	Milch
2-3		Lorbeerblätter	10	l	Brühe
8-10		Nelken	50	g	Kümmel
1	kg	Fett			Salz, Pfeffer

Das mildgepökelte Fleisch in das kochende Wasser einlegen. Das Wurzelwerk sowie Lorbeerblätter und Nelken beifügen, aufkochen und dann langsam garziehen lassen. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Erst mit der Milch und dann mit der durchpassierten Brühe unter Rühren auffüllen, glattrühren, den grob gemahlenen Kümmel beifügen, salzen, pfeffern und dann etwa 15 Minuten schwach kochen lassen. Das portionierte Fleisch beim Anrichten mit der Soße übergießen.

Norddeutsche Klöße

25	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	1	kg	Fett
3,5	kg	Weizengrieß	2	kg	gehackte Zwiebeln
30		Eier			Salz
			2	Eßl.	Muskat

Die am Vorabend gekochten Kartoffeln reiben. Weizengrieß, Eier, Salz, Muskat sowie die in Fett gerösteten Zwiebeln hinzufügen und gründlich vermengen. Aus der Masse gleichmäßige Klöße formen, in kochendes Salzwasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken.

Pfalz

89 Saurer Schweinekamm, abgeschöpfte Klöße

Saurer Schweinekamm

10	kg	Schweinekamm ohne Knochen	750	g	Karotten
			250	g	Sellerieknollen
		Salz, Pfeffer	1	kg	Mehl
12	g	Kümmel, grob gemahl.	12,5	l	Wasser
750	g	Fett	1	l	Essig
1	kg	Zwiebeln			

Das Fleisch mit dem Salz und Kümmel einreiben, im Fett von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratfett die grob zerkleinerten Zwiebeln und das Wurzelwerk leicht bräunen, das Mehl einstäuben, etwas anschwitzen und unter Rühren mit dem Wasser und Essig auffüllen, aufkochen lassen, salzen, pfeffern und das Fleisch wieder einlegen. Gut abgedeckt langsam fertiggaren. Die Soße durchpassieren und beim Anrichten über das in Scheiben geschnittene Fleisch geben.

Abgeschöpfte Klöße

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	500	g	Margarine
			1	kg	Schmalz
		Salz	2	kg	Zwiebeln

Die wie Salzkartoffeln gekochten Kartoffeln abschütten, gut stampfen oder durch die Püreemaschine geben und unter Beigabe der Margarine glatt verrühren. Aus der Masse mit einem Eßlöffel ovale Klöße abstechen und mit den gehackten im Schmalz goldgelb gebräunten Zwiebeln abschmelzen.

Saarland

90 Pikanter Schweinekamm, Spinat, Salzkartoffeln

Pikanter Schweinekamm

12,5	kg	Schweinekamm	1	kg	Zwiebeln
750	g	Fett	1	kg	Mehl
1	kg	Gewürzgurken	12,5	l	Wasser
		Salz, Pfeffer			

Die Oberfläche des Fleisches mit den in Stifte geschnittenen Gurken spicken, salzen, pfeffern und im heißen Fett unter Beigabe der grob zerkleinerten Zwiebeln anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen, bei öfterem Übergießen

langsam fertigbraten und herausnehmen. Den Fond etwas einreduzieren, das Mehl einstäuben, mit der aus den Knochen gezogenen braunen Brühe auffüllen, verrühren und 20 Minuten durchkochen. Anschließend durchpassieren, abschmecken und beim Anrichten heiß über das portionierte Fleisch geben.

Spinat

25	kg	Spinat	4	l	Spinatwasser
750	g	Margarine	2	l	Milch
500	g	Zwiebeln			Salz, Muskat, Suppenwürze
500	g	Mehl			

Den gründlich gewaschenen Spinat in wenig kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen, abgießen und einen Teil der Flüssigkeit aufheben. Den Spinat mit kaltem Wasser abbrausen und gut ausgedrückt durch die feine Scheibe geben. Aus dem Fett, den gehackten Zwiebeln und dem Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit dem Spinatwasser und der Milch auffüllen, glattrühren und sämig kochen. Den Spinat untermengen, kurz durchkochen und mit Salz, Muskat und Würze abschmecken.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

Schweinefrikadellen, junge Kohlrabi, Salzkartoffeln

91

Schweinefrikadellen

7,5	kg	mageres Schweinefleisch	500	g	Senf
			10		Eier
3	kg	kalte, geschälte Pellkartoffeln	1,5	kg	Paniermehl
			1,5	kg	Fett
1	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat

Das Schweinefleisch mit den Kartoffeln und den in etwas Fett angeschmorten, gehackten Zwiebeln durch die feine Scheibe drehen. Mit den Eiern, dem Paniermehl unter Beigabe von Salz, Pfeffer, Muskat und Senf gründlich verschaffen. Aus der Masse kleine Steaks formen und im heißen Fett beiderseits knusprig herausbraten.

Junge Kohlrabi

150		Kohlrabi	6	l	Gemüsebrühe
1	kg	Margarine	2	l	Milch
1	kg	Zwiebeln			Salz, Muskat
450	g	Mehl			

Die geschälten, in kleine Scheiben geschnittenen Kohlrabi, in leicht gesalzenem Wasser weichgaren. Die grünen, zarten Blättchen gesondert kochen und feinhacken. Aus Margarine, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe und Milch auffüllen, glattrühren und zu einer sämigen Soße verkochen. Die abgetropften Kohlrabi und das Grüne untermengen. Kurz aufkochen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Bayern

92 Feiner Leberkäse (warm), Bratkartoffeln, Rettichsalat

Feiner Leberkäse

6	kg	Schweineleber	ca. 150	g	Salz
4	kg	durchwachsenes Schweinefleisch (Bauchlappen)	100	g	Fondor
			10	g	weißen Pfeffer
			5	g	Muskat
15		Eier			wenig Fett
1	l	Milch			Schweinenetz

Leber und Schweinefleisch ansalzen und gesondert zweimal durch die feine Scheibe geben. Eier, Milch, Fondor, Pfeffer und Muskat gut verquirlt hinzufügen und gründlich verschaffen. Gefettete Kastenformen mit dem gewässerten Schweinenetz auslegen, die Masse ohne Luftzwischenräume einfüllen, glattstreichen und mit Schweinenetz abdecken. Im heißen Ofen je nach Größe 2—3 Stunden backen. Anschließend etwas ruhen lassen, vorsichtig stürzen und gut warm in Portionen geteilt verabreichen.

Bratkartoffeln

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	1	kg	Fett
					Salz, Pfeffer

Rettichsalat

12,5	kg	Rettich	1	l	Öl
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer

Den geputzten Rettich feingehobelt oder dünn geschnitten ansalzen, etwas anziehen lassen und mit der aus den übrigen Zutaten hergestellten Salatsoße saftig anmachen.

Schwaben

93 Leberspätzle mit Ei und Feldsalat

Leberspätzle mit Ei

6	kg	Schweineleber	1		Teelöffel Pfeffer
25		Eier	1		Teelöffel Muskat
3	kg	Mehl	1		Eßl. Majoran
3	kg	Paniermehl	100		Eier
3,5	l	Wasser	2	l	Milch
500	g	Fett	750	g	Fett
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
		Salz			

Die gewaschene Leber und die zerkleinerten im Fett angebratenen Zwiebeln durch die feine Scheibe drehen. Dann die aufgeschlagenen Eier, das Mehl, das Paniermehl sowie das Wasser beifügen und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Immer ein Teil der Masse durch ein grobes Sieb oder die Spätzlemaschine in leicht gesalzenes kochendes Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, nochmals

kurz durchkochen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in kaltem Wasser auskühlen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend im heißen Fett anbraten, die mit der Milch, Salz und Pfeffer verquirlten Eier darübergießen und kurz braten, bis die Eiermasse wenig fest ist.

Feldsalat

4	kg	Feldsalat	500	g	Zwiebeln
1	l	Essig			Salz, Pfeffer
0,75	l	Öl			

Braunschweig

Schwärtchen mit Pellkartoffeln

94

Schwärtchen

10	kg	frische Schweine-schwarten	1	kg	Fett
			1	l	Essig
8	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer

Die Schwarten, an denen noch etwas Fett verblieben ist, in leicht gesalzenem Wasser kernig garkochen, herausnehmen, abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln im Fett unter Beigabe von etwas Abschöpffett der Schwartenbrühe weichdünsten und dann mit dem Essig ablöschen. Die Schwarten mit wenig Brühe hinzufügen. Das Ganze kurz durchkochen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Pellkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Grüne Bohnen mit Speck und Tomaten, Salzkartoffeln

95

Grüne Bohnen mit Speck und Tomaten

25	kg	grüne Bohnen	5	kg	Tomaten
1,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat
5	kg	Speck	6-8	l	Wasser
200	g	Gekörnte Brühe			gehackte Petersilie

Die feingehackten Zwiebeln mit dem gewürfelten Speck hellgelb anrösten. Die geputzten, gewaschenen, kleingebrochenen Bohnen hinzufügen. Mit dem Wasser unter Beigabe der Gekörnten Brühe auffüllen und zur Hälfte weichgaren. Anschließend die abgezogenen, in grobe Stücke geschnittenen Tomaten untermengen und vollends fertigkochen. Wenn erforderlich nachsalzen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

96 Specktaschen, Tomatenbohnen

Specktaschen

40	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	150	g	gehackte Petersilie
					Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
4	kg	Weizenmehl			
1	kg	Kartoffelmehl	8	kg	mageren Speck
1	kg	Zwiebeln	1,5	kg	Fett

Die am Vortage gekochten, geschälten Kartoffeln mit der Maschine reiben. Mehl, Kartoffelmehl, die in etwas Fett angeschmorten, gehackten Zwiebeln sowie Petersilie, Salz, Majoran und Muskat hinzufügen, gut vermischen und dann zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der Masse ovale Stücke formen, mit einer Scheibe gekochtem Speck belegen, einen gleichgroßen Teigdeckel darübergeben und die Ränder andrücken. Im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun und knusprig braten und 2—3 Taschen je Person verabreichen.

Tomatenbohnen

12,5	kg	weiße Bohnen	2	kg	Tomatenmark
2	kg	Zwiebeln	6	l	Bohnenbrühe
5		Zehen Knoblauch			Salz, Pfeffer
1	kg	Fett	1		Prise Zucker

Die gewaschenen, am Vorabend eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen und unter Beigabe der in Fett gerösteten, gehackten Zwiebeln und dem verriebenen Knoblauch kernig weichgaren. Aus dem Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, das Tomatenmark beifügen, glattrühren, mit der Bohnenbrühe auffüllen und sämig verkochen. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Soße unter die abgetropften Bohnen mischen und nochmals aufkochen lassen.

Kalbfleischgerichte

Panierte Kalbsbrust, Erbsen und Karotten, Salzkartoffeln

97

Panierte Kalbsbrust

12,5	kg	Kalbsbrust (ausgebeint)	2,5	kg	Paniermehl
750	g	Mehl	1	kg	Fett
1,5	l	Milch			Salz, Pfeffer

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Aus dem Mehl und der Milch einen glatten Teig bereiten. Die Kalbsbrust eintauchen, wenig abstreifen, von allen Seiten im Paniermehl wälzen und leicht plattieren. Im heißen Fett ringsum hellbraun anbraten und in der Röhre mit Butterpapier abgedeckt langsam fertiggaren.

Erbsen und Karotten

20	kg	Erbsen und Karotten (tiefgefroren)	750	g	Mehl
			8	l	Knochenbrühe
750	g	Fett			Salz, Pfeffer, Zucker

Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der Knochenbrühe auffüllen, glattrühren und zu einer glatten Soße verkochen. Das aufgetaute Gemüse untermengen, nochmals gut erhitzen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Gerollte Kalbsbrust, Hohlnudeln, Weißweinsoße

98

Gerollte Kalbsbrust

10	kg	Kalbsbrust entbeint	1	kg	Paniermehl
15		Brötchen	100	g	gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat
0,5	kg	Fett			

Die entbeinte Kalbsbrust an der dünnen Längsseite von vorn bis hinten aufschneiden und auseinanderklappen. Aus den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den gehackten, in Fett gerösteten Zwiebeln, Paniermehl sowie Salz, Pfeffer und Muskat eine Semmelfülle machen. Die Masse fingerdick auf dem Fleisch verteilen, aufrollen und mit Bindfaden schnüren. In kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und langsam garziehen lassen.

Hohlnudeln 12,5 kg Hohlnudeln
500 g Margarine
Salz

Weißweinsoße

750	g	Margarine	1	l	Weißwein
1	kg	Mehl			Salz
12,5	l	Fleischbrühe			

Aus der Margarine und dem Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der durchpassierten Fleischbrühe unter Rühren auffüllen und glatt verkochen. Mit Salz nachschmecken und mit dem Weißwein vollenden.

99 Rahmschnitzel, Teigwaren, Zitronenspeise

Rahmschnitzel

12,5 kg	Kalbfleisch (ohne Knochen)	1	l	Rahm
		500	g	Mehl
1 kg	Fett			Salz, Pfeffer,
1,5 kg	Bratensoße			Zitronensaft

Die leicht geklopften ca. 1 cm dicken Kalbschnitzel salzen und pfeffern. Mit Mehl bestäuben und in heißem Fett hellbraun beiderseits anbraten. Aus Bratensoße nach Kochanweisung unter Beigabe von Rahm eine glatte Soße herstellen und mit Zitronensaft abschmecken. Anschließend über die angebratenen Schnitzel gießen und darin in kurzer Zeit fertiggaren.

Teigwaren

12,5 kg	Eierhörnchen	500	g	Margarine

Zitronenspeise

12,5 l	Milch	1	kg	Puddingpulver
1,5 kg	Zucker	15		Zitronen

Das Puddingpulver mit einem Teil der kalten Milch angerührt in die übrige gesüßte Flüssigkeit einquirlen und unter Rühren einige Minuten durchkochen lassen. Mit dem Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken, in kalte, ausgespülte Formen gießen und erkalten lassen.

Niedersachsen

100 Niedersächsisches Kleinfleisch mit Blumenkohl und Reis

Kleinfleisch mit Blumenkohl

12,5 kg	Kalbsbrust	2-3		Zitronen
15 l	Wasser			Salz
1	Sellerieknolle	1	kg	Pflanzenfett
2	Lauchstengel	1,2	kg	Mehl
4-5	Möhren	5	l	Milch
20	Köpfe Blumenkohl	10	l	Kalbfleischbrühe

Das Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, mit dem heißen Wasser ansetzen, nach dem Aufkochen abschäumen und salzen. Sellerie, Lauch und Möhren beifügen und das Fleisch garen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, mit etwas Brühe angießen und gut abgedeckt nicht zu weich dünsten. Aus dem Fett und dem Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Milch glattrühren, dann die auf insgesamt 10 l eingekochte Brühe und Blumenkohldunstbrühe zugießen, unter Rühren zum Kochen bringen und 20 Minuten langsam sämig kochen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch und den Blumenkohl gut heiß auf Teller oder Platten geben und mit der heißen Soße übergießen.

Reis

8	kg	Reis	Salz, Muskat
750	g	Pflanzenmargarine	

Den Reis in der 6—8fachen Wassermenge unter Beigabe von wenig Salz 15—18 Minuten langsam kochen. Wenn er körnig weich ist, auf ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Anschließend in das Kochgerät mit dem zerlassenen Fett geben, unter behutsamem Durchrühren gut erhitzen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Kalbskopf mit pikanter Tunke, Spaghetti

101

Kalbskopf mit pikanter Tunke

12,5	kg	Kalbsköpfe (ausgebeint)	0,5	kg	Senf
			5-6		Lorbeerblätter
2	kg	Bratensoße			Salz, Essig, Zucker
2	kg	Gewürzgurken			

Die gewässerten, geputzten Kalbsköpfe in sprudelndes Wasser geben, aufkochen lassen, abschäumen und mit wenig Salz und den Lorbeerblättern langsam weichgaren. Anschließend herausnehmen, in kaltem Wasser auskühlen und mit den abgezogenen Kalbszungen in walnußgroße Stücke schneiden. Die durchpassierte Brühe (20 l) mit der glattgerührten Bratensoße binden und mit den feingehackten Gurken sowie Essig, Senf und Zucker pikant abschmekken. Zum Schluß das Fleisch dazugeben und noch einige Minuten durchkochen lassen.

Spaghetti

12,5	kg	Spaghetti	1	kg	Margarine

Hammelfleischgerichte und Wild

102 Gekochte Hammelschulter, rote Beete, Petersilienkartoffeln

Gekochte Hammelschulter

12,5 kg	Hammelschulter	4-5	Zehen Knoblauch
2-3	Lorbeerblätter		Salz, Pfeffer
2	Zwiebeln mit Nelken gespickt		

Das Fleisch ausbeinen, rollen, in heißem Wasser zum Kochen bringen und abschäumen, dann unter Beigabe der übrigen Zutaten langsam fertiggaren und in Portionen geteilt heiß verabreichen.

Petersilienkartoffeln

40	kg	Kartoffeln	1 kg	Zwiebeln
1	kg	Fett		Muskat, Salz, Pfeffer
1	kg	Mehl		gehackte Petersilie
5	l	Milch		Würze
5	l	Hammelbrühe		

Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine helle Schwitze bereiten, mit Milch und Hammelbrühe auffüllen und zu einer sämigen Soße verkochen. Anschließend die gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln vorsichtig unterziehen, mit Muskat, Pfeffer, Salz sowie Würze abschmecken und mit reichlich gehackter Petersilie fertigmachen.

Main-Franken

103 Hammelgulasch, Coburger Klöße

Hammelgulasch

12	kg	Hammelfleisch (Schulter-Brust)	0,5 kg	Tomatenmark
0,5	kg	Fett	12,5 l	Wasser oder Knochenbrühe
1,5	kg	Zwiebeln		Salz, Pfeffer, Thymian
1	kg	Mehl		

Das in Würfel geschnittene Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Fett anbraten, die feingeschnittenen Zwiebeln hinzufügen, Farbe nehmen lassen und das Tomatenmark kurz mitschmoren. Das Mehl einstäuben, mit Wasser unter Rühren auffüllen, Thymian beigeben und langsam fertiggaren.

Coburger Klöße

50	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	25		Brötchen
12,5	kg	gekochte Kartoffeln	750	g	Margarine
750	g	Fett			mageren Rauchspeck
2	kg	gehackte Zwiebeln			Salz
			2	Eßl.	Majoran

Die Kartoffeln in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben. Danach auf einem feinen Sieb abtropfen lassen. Das Wasser so lange stehen lassen, bis sich die Stärke gesetzt hat und dann diese zu den Kartoffeln geben, ebenso die frisch gekochten durch die Püreemaschine gedrückten, heißen Kartoffeln, die im Fett geschmorten Zwiebeln, die in der Margarine gerösteten Brötchenwürfel und den gewürfelten, angebratenen Speck. Das Ganze gut vermengen und mit Salz und Majoran würzen. Aus der Masse mit einem Löffel ovale Klöße abstechen, in kochendes Salzwasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit wenig kaltem Wasser abschrecken.

Danziger Maureressen, Dampfkartoffeln

104

Danziger Maureressen

5	kg	gehacktes Hammelfleisch	1	kg	Zwiebeln
			750	g	Margarine
5	kg	gehacktes Schweinefleisch	1	kg	Mehl
			8	kg	Tomaten
		Salz, Pfeffer	2	kg	Pilze
10	g	Majoran	ca. 10	l	Wasser
5	g	Thymian			Zitronensaft, wenig
8-10		Zehen Knoblauch			Zucker
500	g	Fett			

Das Fleisch salzen, mit den Gewürzen und dem feinverriebenen Knoblauch gut verschaffen. Aus der Masse kleine Klopse abdrehen und im Fett ringsum anbraten. Die gehackten Zwiebeln in der Margarine anrösten, das Mehl einstäuben und etwas schwitzen. Die gewaschenen, in Viertel geteilten Tomaten beifügen und kurz mitschmoren. Mit dem Wasser unter Rühren auffüllen und sämig verkochen. Mit Salz, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Anschließend durchpassieren, die gesondert gegarten, zerkleinerten Pilze beifügen, die angebratenen Klopse einlegen und fertigziehen lassen.

Dampfkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Gulasch von Wildschwein, Rotkohlsalat, Kartoffelbrei

105

Gulasch von Wildschwein

12,5	kg	Wildschwein (Hals, Schulter, Brust)	12	l	Salz, Pfeffer, Lorbeer braune Knochenbrühe
1	kg	Fett			Thymian, Wacholderbeeren, Zitronenschale
1,5	kg	Zwiebeln			
1	kg	Mehl	1	l	Rotwein
1,5	kg	Tomatenmark	500	g	Johannisbeergelee

Das in grobe Würfel geschnittene Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut in heißem Fett braun anbraten. Die zerkleinerten Zwiebeln dazugeben, etwas Farbe nehmen lassen, dann das Tomatenmark kurz mitschmoren. Anschließend mit Mehl bestäuben, ablöschen, mit brauner Wildknochenbrühe unter Beigabe der Gewürze auffüllen und langsam fertiggaren. Mit geriebener Zitronenschale und mit Johannisbeergelee und Rotwein abschmecken.

Rotkohlsalat	20	kg	Rotkohl	1	l Essig
	4	kg	Äpfel		Salz, Pfeffer
	1	l	Öl		

Den in feine Streifen geschnittenen Rotkohl in wenig Wasser mit etwas Essig und Salz 15 Minuten dünsten. Auf ein Sieb geben, dann abgekühlt und abgetropft mit einer Marinade aus Essig und Öl anmachen. Zum Schluß die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel geraspelt untermischen.

Kartoffelbrei	40	kg	Kartoffeln	750	g Margarine
	5	l	Milch		Kartoffelwasser

106 Hirschgulasch mit Pilzen, Makkaroni

Hirschgulasch mit Pilzen

12,5	kg	Hirschfleisch (Hals oder Schulter)	1		Teelöffel Wacholderbeeren
			2-3		Lorbeerblätter
1	kg	Fett	5		Nelken
1,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
1	kg	Mehl	500	g	getrocknete Pilze
12-14	l	braune Knochenbrühe	1	Fl.	Rotwein

Das in Würfel geschnittene Fleisch im heißen Fett von allen Seiten anbraten. Die feingeschnittenen Zwiebeln beifügen, Farbe nehmen lassen und das Mehl einstäuben. Mit der Knochenbrühe auffüllen, salzen, pfeffern und durchrühren. Unter Beigabe der Gewürze (in Mullsäckchen) langsam schmoren. Etwa ½ Stunde vor Fertigstellung die eingeweichten, zerkleinerten Pilze beigeben. Mit dem Rotwein abschmecken.

Makkaroni

12,5	kg	Makkaroni	Wasser, Salz
500	g	Margarine	

Rheinland

Rheinischer Hackbraten, Rotkohl, Kartoffelbrei

107

Rheinischer Hackbraten

4,5	kg	Rindfleisch gehackt	1	kg	Zwiebeln
4,5	kg	Schweinefleisch gehackt	12,5	l	Wasser oder Knochenbrühe
3	kg	fetten Speck			Salz, Pfeffer, Majoran
15		Brötchen	1,25	kg	Bratensoße, kochfertig
1	kg	Fett			

Das Fleisch mit dem Salz vermengen. Die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, die mit einem Teil des Fettes angebratenen, gehackten Zwiebeln sowie Pfeffer und Majoran hinzufügen und geschmeidig verarbeiten. Aus der Masse längliche Laibe formen und die dünnen, mit der Maschine geschnittenen Speckscheiben der Länge nach eindrücken und glattstreichen. Den Hackbraten in gefettete Bräter geben und im heißen Ofen bei wenig Wasseranguß wie üblich saftig fertigbraten. Anschließend herausnehmen und warmstellen. Den Bratensatz mit Wasser oder Knochenbrühe auffüllen, mit der glattgerührten Bratensoße binden und sämig verkochen. Beim Anrichten das in Portionen geteilte Fleisch mit der Soße übergießen.

Rotkohl

30	kg	Rotkohl			Salz, Pfeffer
1	kg	Fett	200	g	Zucker
1	kg	Zwiebeln	2-3		rohe, geriebene Kartoffeln
1	kg	Äpfel			
0,5	l	Essig			

Die feingehackten Zwiebeln im Fett hellgelb anschwitzen, den in feine Streifen geschnittenen Rotkohl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen. Mit Wasser angießen und die geschälten, zerkleinerten Äpfel untermengen. Gut abgedeckt bei kleiner Flamme gardünsten. Zum Schluß die Flüssigkeit mit den geriebenen Kartoffeln binden.

Kartoffelbrei

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln			Kartoffelwasser
5	l	Milch	500	g	Margarine
					Salz, Muskat

Die wie üblich gekochten Kartoffeln abschütten, durch die Passiermaschine geben und unter Beigabe der Margarine glattrühren. Mit der kochenden Milch und etwas Kartoffelwasser schaumig schlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

108 Hackbraten, Blumenkohlsalat, Salzkartoffeln

Hackbraten

9	kg	Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	10		Eier
			500	g	Fett
20		Brötchen	2	kg	Zwiebeln
		Salz, Pfeffer	12,5	l	Bratensoße

Das Hackfleisch salzen, pfeffern, mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den in Fett geschmorten, gehackten Zwiebeln und den Eiern gründlich verschaffen. Aus der Masse längliche Brote formen, in einem Bräter mit wenig Fett anbraten und mit Wasserbeiguß bei öfterem Übergießen langsam fertigbraten. Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in Portionen teilen und wieder warmstellen. Den Bratensatz mit wenig Wasser ablöschen und zur Soße geben.

Blumenkohlsalat

20-25		Köpfe Blumenkohl	500	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			gehackte Petersilie
		Wasser			

Salzkartoffeln

50	kg	Kartoffeln, Salz, Wasser

109 Pikante Hacksteaks, Tomatentunke, Blumenkohlsalat, Salzkartoffeln

Pikante Hacksteaks

4	kg	gehacktes Rindfleisch	0,5	kg	Senf
4	kg	gehacktes Schweinefleisch			Salz
			10		Eier
1,5	kg	Fett	15	g	Pfeffer
1	kg	Zwiebeln	15	g	Majoran
20		Brötchen			

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Majoran gut vermengen, dann unter Beigabe der eingeweichten, ausgedrückten und durchgedrehten Brötchen und der im Fett angeschmorten, kleingehackten Zwiebeln sowie Senf und Eier zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Anschließend flache ovale Steaks formen und im heißen Fett saftig ausbraten.

Tomatentunke

1	kg	Tomatenmark	3	l	Milch
1	kg	Bratensoße			Zucker, Zitronensaft
12	l	Wasser	5		Zehen Knoblauch

Aus der Bratensoße nach Kochanweisung eine sämige Tunke herstellen. Das Tomatenmark glattverrührt dazugeben, mit der Milch aufgießen und unter Beigabe von feinverriebenem Knoblauch nochmals einige Minuten durchkochen. Je nach Geschmack mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Blumenkohlsalat

20-25	Köpfe Blumenkohl	0,5 kg	Zwiebeln
	Wasser		Salz, Pfeffer
1,5 l	Essig		gehackte Petersilie
1 l	Öl		

Den Blumenkohl in wenig gesalzenem Wasser nicht zu weich dünsten. Danach herausnehmen, auskühlen und die Röschen in ein flaches Gefäß einordnen. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln eine Marinade bereiten. Über den Blumenkohl gleichmäßig verteilen und etwas durchziehen lassen. Mit der Petersilie bestreut anrichten.

Salzkartoffeln

35 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Bratklopse in Tomatensoße und Spaghetti

110

Bratklopse

5	kg	Gehacktes Rindfleisch	1	kg	Zwiebeln
5	kg	Gehacktes Schweine-	20		Semmeln
		fleisch	1	kg	Öl
10		Eier			Salz, Pfeffer
500	g	Fett			

Das Fleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten und durchgedrehten Semmeln unter Beigabe von Salz, Pfeffer, den in Fett angerösteten Zwiebeln und den aufgeschlagenen Eiern zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Hieraus runde Klöße formen, in heißem Öl von allen Seiten anbraten und in der Tomatensoße fertigziehen lassen.

Tomatensoße

1,5	kg	Bratensoße	5	l	Milch
1	kg	Tomatenmark			Zucker, Zitronensaft
10	l	Wasser			Salz nach Geschmack

Das Wasser mit dem glattgerührten Tomatenmark zum Kochen bringen, die glattgerührte Bratensoße dazugeben, einige Minuten durchkochen, mit der kochenden Milch auffüllen und mit dem Zucker und Zitronensaft fertigmachen.

Spaghetti 12,5 kg Spaghetti, Salz

Rheinpfalz

Vogelnester, Spinat, Salzkartoffeln

111

Vogelnester

100		Eier	2	kg	Paniermehl
5	kg	Bratwurstbrät	1,5	kg	Fett

Die Eier 8 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier einzeln gleichmäßig mit je 50 g geschmeidig verarbeitetem Bratwurstbrät einhüllen. Danach im Paniermehl wenden und im heißen Fett ringsum hellbraun braten. Der Länge nach halbieren und mit dem Gelben nach oben auf den Spinat legen.

Spinat

20	kg	Spinat	3	l	Milch
750	g	Margarine	5	l	Spinatwasser
750	g	Zwiebeln			Salz, Muskat
750	g	Mehl			Suppenwürze

Den gründlich gewaschenen Spinat in den Kessel mit etwa 5 Liter leicht gesalzenem kochenden Wasser geben. Kurz durchkochen, auf ein Sieb geben, abgekühlt ausdrücken und dann durch die feine Scheibe drehen.

Aus Margarine, feingehackten Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten. Mit der Milch und der Spinatbrühe auffüllen, glattrühren und sämigkochen. Anschließend den Spinat untermengen, gut erhitzen und mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken.

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

112 Aufgerolltes Hackfleisch, Petersilienkartoffeln

Aufgerolltes Hackfleisch

6	kg	Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	10		Eier Salz, Pfeffer, Muskat
1	kg	Zwiebeln	2,5	kg	Schinkenspeck
500	g	Margarine	2-3	l	Knochenbrühe
15		Semmeln			

Aus dem Hackfleisch, den gehackten, gerösteten Zwiebeln, den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer und Muskat eine geschmeidige Masse bereiten. Den Schinkenspeck in dünne, 25 g schwere Scheiben schneiden, das Hackfleisch in entsprechender Menge darauf verteilen, aufrollen und dicht nebeneinander in gefettete Bräter einsetzen. Mit der Brühe angießen und gut abgedeckt gardünsten.

Petersilienkartoffeln

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	10	l	Knochenbrühe
			2,5	l	Milch
1	kg	Fett	300	g	gehackte Petersilie
1	kg	Zwiebeln			Salz, Muskat
1	kg	Mehl			

Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Knochenbrühe auffüllen, glattrühren, 20—30 Minuten langsam kochen und die Milch zugießen. Die in nicht zu dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln behutsam unter die Soße mengen, mit Salz und Muskat abschmecken und noch etwas durchziehen lassen. Einige Minuten vor der Ausgabe die Petersilie untermischen.

Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln

113

Klopse mit Kapernsoße

9	kg	Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	500	g	Sardellenfilets
		Salz, Pfeffer			Wasser, Lorbeerblatt
25		Brötchen	1,5	kg	Fett
15		Eier	1,2	kg	Mehl
250	g	Margarine	15	l	Klopsbrühe
1,5	kg	Zwiebeln			Muskat, Zitronensaft
			250	g	Kapern

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut vermischen. Dann die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, die Eier, die Hälfte der in der Margarine geschmorten, gehackten Zwiebeln, die feingehackten Sardellenfilets dazugeben und das Ganze geschmeidig verarbeiten. Aus der Masse Klopse abdrehen, in das kochende mit Salz und Lorbeerblatt gewürzte Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen langsam garziehen lassen. Anschließend herausnehmen und mit Brühe bedeckt warmstellen. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Klopsbrühe auffüllen, glattrühren und sämigkochen. Die Kapern beifügen und noch etwas durchziehen lassen. Mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Beim Anrichten die Klopse mit der Soße begießen.

Salzkartoffeln 40 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Gekochte Fleischklopse mit Kerbelsoße, Salzkartoffeln

114

Gekochte Fleischklopse mit Kerbelsoße

7,5	kg	Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	1	kg	Zwiebeln
			1	kg	Mehl
15		Brötchen	12,5	l	Klopsbrühe
750	g	Grieß			Salz, Pfeffer, Essig
1	kg	Margarine	200	g	gehackter Kerbel

Aus Fleisch, Brötchen, Zwiebeln, Grieß sowie Salz und Pfeffer wie üblich eine geschmeidige Hackfleischmasse bereiten. Gleichmäßige Klopse abdrehen, in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen, aufkochen lassen und garziehen. Aus Margarine, Mehl und Klopsbrühe eine glatte Soße bereiten. Mit Essig säuerlich abschmecken und den Kerbel unterziehen. Ohne zu kochen kurz erhitzen und beim Anrichten über die Klopse geben.

Salzkartoffeln 50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Fleischklopse, Burgundersoße und Eierhörnchen

115

Fleischklopse

8,5	kg	Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)	1	kg	Zwiebeln
			250	g	Fett
20		Brötchen			Salz, Pfeffer
0,5	kg	Volleipulver			

Das Hackfleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den in Fett gerösteten Zwiebeln sowie Volleipulver, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und daraus gleichmäßige Klopse abdrehen. In mäßig gesalzenes Wasser einlegen, aufkochen und langsam garziehen lassen.

Burgundersoße

1,5 kg	Bratensoße	1	l	Rotwein (Burgunder)
14	l Klopsbrühe	1		Prise Zucker

Die Bratensoße wie üblich mit kaltem Wasser anrühren, in die kochende Klopsbrühe einlaufen lassen und einige Minuten durchkochen. Anschließend mit dem Rotwein und dem Zucker abschmecken.

Eierhörnchen

12,5 kg	Eierhörnchen	Salz
	Margarine	

116 Schweinelöffelklöße mit Specksoße und Nudeln

Schweinelöffelklöße

9	kg mageres Schweine-	1	kg	Zwiebeln
	hackfleisch	250	g	Fett
15	altbackene Brötchen			Salz, Pfeffer
10	Eier			

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer gut vermischen. Die eingeweichten, ausgedrückten, durch den Wolf gedrehten Brötchen, die Eier, die gehackten, im Fett geschmorten Zwiebeln beifügen und mit dem Fleisch gründlich verschaffen. Aus der Masse mit dem Eßlöffel ovale Klöße abstechen, in kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und garziehen lassen. Gut abgetropft mit der Specksoße übergießen.

Specksoße

15	l Bratensoße	1	kg	Zwiebeln
2,5	kg Speck			Majoran

Nudeln

12,5 kg	Bandnudeln	500	g	Margarine
	Wasser, Salz			

117 Leberwursthaschee, Weißkraut, Salzkartoffeln

Leberwursthaschee

4	kg Schweineleber	2	kg	Semmelmehl
6	kg Schweinelunge			Salz, Pfeffer, Piment
5	kg Schweinebauch			Majoran
3	kg Zwiebeln			

Die Schweinelunge und den Schweinebauch in leicht gesalzenem Wasser kernig weich kochen. Die enthäutete Leber in Stücke schneiden, mit den geschnittenen Zwiebeln und mit etwas Abschöpffett anbraten. Die gekochte Lunge, den Schweinebauch, die Leber mit den Zwiebeln durch die Erbsenscheibe geben. In einen Bräter füllen, das Semmelmehl untermengen und unter allmählicher Beigabe von Brühe sämigkochen. Mit Salz, Pfeffer, Piment und Majoran herzhaft abschmecken.

Weißkraut 25 kg Weißkraut
1 kg Schmalz
2 kg Zwiebeln
4-5 l Brühe
150 g Zucker
Salz, Pfeffer

Das geputzte Weißkraut würfelförmig schneiden. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln im Fett hellgelb anrösten, mit der Brühe ablöschen, salzen und pfeffern. Das Weißkraut beifügen, den Zucker bernsteinfarbig rösten und zum Gemüse geben. Gut abgedeckt langsam gardünsten. Dabei die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Salzkartoffeln 35 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Schwarzwald

Wildhaschee mit Ei, Kartoffeln und Gewürzgurke

118

Wildhaschee mit Ei

12,5 kg Wildschwein oder Hirsch
1,25 kg Fett
2,5 kg Zwiebeln
1 kg Tomatenmark
12,5 l braune Knochenbrühe
3 Lorbeerblätter
1 Eßl. Majoran
Salz, Pfeffer
1,2 kg Mehl
50 Eier

Das ausgebeinte Fleisch in faustgroße Stücke schneiden und im heißen Fett ringsum anbraten. Die zerkleinerten Zwiebeln beifügen, etwas bräunen und dann das Tomatenmark kurz mitschmoren. Mit der Knochenbrühe auffüllen, würzen und das Fleisch kernig weichgaren. Das Ganze auf ein grobes Sieb schütten. Die durchgelaufene Brühe mit der aus dem restlichen Fett und dem Mehl hergestellten braunen Schwitze binden. Dann das Fleisch durch die 4 mm große Scheibe drehen, in die Soße geben, einige Minuten schwach durchkochen lassen und herzhaft abschmecken. Beim Anrichten auf jede Portion ½ gekochtes Ei legen.

Salzkartoffeln 35 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Gewürzgurken 50 Gewürzgurken (½ je Person)

Makkaroni mit Fleischsoße, Tafeläpfel

119

Makkaroni mit Fleischsoße

12,5 kg Makkaroni
Wasser, Salz
500 g Margarine
2,5 kg Reibkäse
1 l Öl
5 kg Rind- und Schweinefleisch, grob gehackt
3 kg Zwiebeln
10 Zehen Knoblauch
1 kg Tomatenmark
12,5 l Knochenbrühe
Salz, Pfeffer
1 kg Mehl

Die Makkaroni in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen und gut abgetropft mit der zerlassenen Margarine und dem Reibkäse vermischen. Die Zwiebeln und den feingewiegten Knoblauch in Öl anschwitzen, das mit dem Mehl bestäubte Fleisch dazugeben und flott durchbraten. Das Tomatenmark etwas mitschmoren, mit der Brühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 10 Minuten durchkochen und beim Anrichten über die Makkaroni verteilen.

Tafeläpfel 15 kg Boskop

120 Corned beef-Haschee, Rosenkohl, Salzkartoffeln

Corned beef-Haschee

8	kg	Corned beef	Salz, Pfeffer
1,25	kg	Bratensoße	

Aus der Bratensoße nach Kochanweisung wie üblich eine glatte Tunke herstellen. Dann das kleingeschnittene Corned beef unterziehen und ohne kochen zu lassen gut erhitzen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Rosenkohl

20	kg	Rosenkohl	1	kg	Margarine
1	kg	Mehl	2	l	Milch
1,5	kg	Zwiebeln			Salz, Muskat, Würze

Den Rosenkohl putzen, gründlich waschen, in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser geben und nicht zu weich garen. Anschließend aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Milch sowie einem Teil der Gemüsebrühe auffüllen, zu einer sämigen Tunke verkochen, dann den Rosenkohl vorsichtig unterziehen. Mit Salz, Muskat und Würze vollenden.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

121 Gefüllter Wirsingkohl, Salzkartoffeln, Specksoße

Gefüllter Wirsingkohl

4	kg	gehacktes Rindfleisch	1	kg	Zwiebeln
4	kg	gehacktes Schweine-	8		Eier
		fleisch	1	kg	Fett
20		Brötchen			Salz, Pfeffer

Den festen, vom Strunk befreiten Wirsingkohl in leicht gesalzenem Wasser kurz ankochen und abtropfen lassen. Aus dem Hackfleisch, den eingeweichten Brötchen, Eiern, den in Fett angerösteten Zwiebeln sowie Salz und Pfeffer eine geschmeidige Masse herstellen. Die ausgelegten Blätter mit der entsprechenden Menge Hackfleisch belegen und mit einem Tuch zu runden Köpfchen drehen. Anschließend in tiefen Pfannen oder Kippbratpfannen mit dem Fett anbraten, die inzwischen fertiggestellte Specksoße darübergießen und langsam garschmoren.

Specksoße

1,5	kg	Bratensoße	1	kg	Zwiebeln
15	l	Wasser			Majoran
2	kg	Speck			

Den feingewürfelten Speck mit den gehackten Zwiebeln goldgelb anrösten, mit dem Wasser auffüllen und mit der glattgerührten Bratensoße binden. Anschließend einige Minuten durchkochen und mit etwas Majoran abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Krautwickel mit Schweinefleisch, Salzkartoffeln

Krautwickel mit Schweinefleisch

25	kg	Weißkohl	5	g	Pfeffer
8	kg	gehacktes Schweinefleisch	5	g	Majoran
			1,5	kg	Fett
25		Brötchen			Salz
1	kg	Zwiebeln	15	l	Wasser
10		Eier	1,25	kg	Bratensoße

Den geputzten, vom Strunk befreiten Weißkohl in leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten kochen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die abgetrennten Blätter mit den größeren nach außen auslegen. Aus dem Schweinefleisch, den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den in etwas Fett gerösteten, gehackten Zwiebeln sowie den Eiern und Gewürzen wie üblich eine geschmeidige Füllmasse bereiten. In entsprechender Menge auf die Blätter geben und fest aufrollen. Dicht nebeneinander in die gefettete Kippbratpfanne geben und anbraten. Mit einem Teil aus der aus Wasser und Bratensoßenmasse bereiteten Tunke bedecken und langsam garschmoren. Beim Anrichten die Krautwickel mit der Soße übergießen.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Wurstgerichte

123 Geräucherte Bratwurst Thüringer Art, Kartoffelsalat

Geräucherte Bratwurst Thüringer Art

10	kg	Schweineschulter durchwachsen, ohne Schwarten	10	g	feingehackter Kümmel
			10	g	weißer Pfeffer
			1	Eßl.	Suppenwürze
10		Eier			das Abgeriebene einer Zitronenschale
1	l	Eiswasser			
200	g	Salz			

4/5 des Schweinefleisches durch die 3 mm Scheibe und 1/5 des Fleisches durch die feine Scheibe drehen. Mit dem Salz gut durcharbeiten und etwas durchziehen lassen. Die übrigen Zutaten beifügen, gut untermischen und in schmale Schweinedärme nicht zu stramm einfüllen. In gewünschter Größe abbinden, über Nacht an der Luft vortrocknen und dann im Kaltrauch goldgelb räuchern.

Kartoffelsalat

50	kg	Kartoffeln	500	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig	2	l	Fleischbrühe
1	l	Öl			Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen, schälen, etwas abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Mit der heißen Brühe übergießen. Etwas durchziehen lassen und mit Essig, Öl und feingehackten Zwiebeln fertigmachen.

124 Bratwurst in Backteig, Kümmelkraut, Salzkartoffeln

Bratwurst in Backteig

100		Bratwürste à 100 g	30	g	Hefe
2,5	kg	Mehl	2		Tassen Öl
3	l	Wasser			Salz, Backfett

Das Mehl mit dem leicht angewärmten Wasser, der aufgelösten Hefe, dem Öl sowie Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren und etwas stehen lassen. Die blanchierten Bratwürste eintauchen und im heißen Backfett nach und nach hellbraun ausbacken.

Kümmelkraut	30	kg	Weißkraut	3	kg rohe, geriebene Kartoffeln
	1	kg	Fett		Salz, Pfeffer, Suppenwürze
	1	kg	Zwiebeln		
	30	g	Kümmel		
			Wasser		

Die gehackten Zwiebeln im Fett anschwitzen, das in feine Streifen geschnittene Weißkraut hinzugeben, mit Wasser angießen und unter Beigabe von Salz, Pfeffer und Kümmel gut abgedeckt weichgaren. Anschließend mit den geriebenen Kartoffeln binden und mit Suppenwürze abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Rheinland

Bratwurst, Stielmus, Salzkartoffeln

125

Bratwurst

10	kg	Schweinebratwurst (100 Würste à 100 g)	750	g	Fett
			1	kg	Bratensoße, kochfertig
1	l	Milch	10	l	Wasser

Die Bratwürste wie üblich blanchieren, in Milch tauchen und im heißen Fett goldbraun herausbraten. In die nach Vorschrift hergestellte Bratensoße den mit etwas Wasser abgelöschten und durchpassierten Bratensatz geben.

Stielmus

25	kg	Stiele von weißen Rüben	500	g	Mehl
			5	l	Gemüsebrühe
750	g	Margarine	1	l	Milch
500	g	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat

Die jungen, im Frühjahr auf den Markt kommenden, gebündelten Stiele der weißen Rüben in 2 cm lange Stücke schneiden und gründlich waschen. In leicht gesalzenem Wasser kernig weichkochen, abschütten, mit kaltem Wasser abbrausen und ausdrücken. Aus Margarine, Zwiebeln und Mehl eine weiße Schwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe und der Milch auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Die Stiele untermengen, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und nochmals kurz durchkochen.

Salzkartoffeln

50	kg	Kartoffeln, Salz, Wasser

Schinkenwurst in Teigkruste, Grünkohl, Salzkartoffeln

126

Schinkenwurst in Teigkruste

8	kg	Schinkenwurst	3-4	l	Milch
2	kg	Mehl			Salz, Pfeffer
15		Eier	1	kg	Fett

Die von der Haut befreite Wurst in 40 g schwere Scheiben schneiden. Aus Mehl, Eier, Milch, Salz und Pfeffer einen glatten dickflüssigen Teig bereiten. Die Wurst in dem Teig wenden und im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb herausbraten. Für 1 Person 2 Scheiben verabreichen.

Grünkohl

30	kg	Grünkohl	1	kg	Mehl
1,5	kg	Schweineschmalz	5-6	l	Knochenbrühe
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat

Salzkartoffeln

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

127 Heiße Fleischwurst, Erbsbrei, Sauerkraut

Heiße Fleischwurst

10 kg Fleischwurst

Erbsbrei

12	kg	geschälte, gelbe Erbsen	Salz, Pfeffer, Majoran
1	kg	Schmalz	Brühe nach Bedarf
2	kg	Zwiebeln	

Die am Vorabend gewaschenen, eingeweichten Erbsen mit dem Einweichwasser aufsetzen, mit wenig Salz, Pfeffer und Majoran würzen und weichkochen. Anschließend durchpassieren. Die in Schmalz gerösteten, kleingehackten Zwiebeln hinzugeben und mit Brühe glattrühren.

Sauerkraut

30	kg	Sauerkraut	3	kg	rohe, geriebene
1	kg	Fett			Kartoffeln zum Binden
1	kg	Zwiebeln			

128 Jagdwurst gebraten, Schwenkkartoffeln, Gurkensalat

Jagdwurst gebraten

10	kg	Jagdwurst (Dosenware)
500	g	Fett

Die Wurst in gleichmäßige Scheiben teilen und im heißen Fett auf beiden Seiten rasch herausbraten.

Schwenkkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	150	g	gehackte Petersilie
1	kg	Margarine			Salz, Pfeffer

Die ausgesuchten, kleinen, gekochten, geschälten Kartoffeln in der zerlassenen Margarine schwenken ohne Farbe nehmen zu lassen. Dabei salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

Gurkensalat

30-35		Schlangengurken	Salz, Pfeffer, Salat-
1,5	l	Essig	kräuter
1	l	Öl	

Die Gurken schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kurz vor der Ausgabe mit der aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Salatkräuter hergestellten Salatsoße anmachen. Nicht vorsalzen.

129 Gebratene Frankfurter Würstchen, Bayerisch Kraut, Stampfkartoffeln mit Zwiebeln

Gebratene Würstchen

150		Frankf. Würstchen	750	g	Fett

Die Würstchen halbieren, im heißen Fett auf beiden Seiten knusprig herausbraten und pro Person drei halbe Würstchen verabreichen.

Bayerisch Kraut

30	kg	neues Weißkraut	250	g	Zucker
1	kg	Fett	0,5	l	Weinessig
1	kg	Zwiebeln	1	kg	Äpfel
2	kg	geriebene Kartoffeln			Salz, Pfeffer

Stampfkartoffeln mit Zwiebeln

45	kg	Kartoffeln	5	l	Milch
2,5	kg	Zwiebeln			Salz, Muskat
1	kg	Margarine			

Die Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und gut zerstampfen. Nach Zugabe der heißen Milch glattrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Die kleingewürfelten Zwiebeln mit der Margarine hellbraun anrösten und bei der Ausgabe über die Kartoffeln geben.

Paprikawürstchen, Speckkartoffeln

130

Paprikawürstchen

5	kg	Rindfleisch	15	g	Paprika
5	kg	mageres Schweinefleisch	5	g	Majoran
			10		Knoblauchzehen
1	kg	Zwiebeln			Salz
1	kg	Fett			

Das Rindfleisch mit den in Fett geschmorten Zwiebeln durch die feine Scheibe und das Schweinefleisch durch die mittlere Scheibe drehen. Den mit Salz feinverriebenen Knoblauch und die Gewürze hinzufügen und mit wenig heißer Brühe gründlich verschaffen. Aus der Masse 200 ca. 50 g schwere Würstchen formen und anschließend im heißen Fett von allen Seiten goldbraun und noch saftig herausbraten.

Speckkartoffeln

35	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	1,5	kg	Bratensoße
			15	l	Wasser
2	kg	Speck	500	g	Senf

Das Wasser zum Kochen bringen, die glattgerührte Bratensoße einlaufen lassen und unter Beigabe von angebratenem, feingewürfeltem Speck einige Minuten durchkochen. Die in gleichmäßige Scheiben geschnittenen Kartoffeln unter die Soße mengen, nochmals gut erhitzen und mit dem Senf abschmecken.

Heiße Leberwürstchen, Majoran-Kartoffeln, Feldsalat

131

Heiße Leberwürstchen

100 Leberwürstchen à 125 g

Die Würstchen am Strang in kochendes Wasser geben und an der Seite langsam durchziehen lassen. Erst bei der Ausgabe mit dem Messer trennen.

Majoran-Kartoffeln

50	kg	Kartoffeln	35	g	Majoran
4	l	Milch	25	g	Pfeffer
2	kg	Margarine			Salz
3	kg	Zwiebeln			

Die gekochten Kartoffeln abschütten, durch die Passiermaschine laufen lassen und mit kochender Milch glattrühren. Die Zwiebeln mit dem Fett goldgelb anrösten und mit Majoran, Pfeffer und Salz zu den Kartoffeln geben und gründlich vermischen.

Feldsalat

5	kg	Feldsalat	0,5	kg	Zwiebeln
1	l	Öl			Salz, Pfeffer
1	l	Essig			1 Prise Zucker

132 Frische Blutwurst, Linsen mit Kartoffeln (süßsauer), frisches Obst

Frische Blutwurst

10 kg Blutwurst (100 Würste à 100 g)

Linsen mit Kartoffeln

10	kg	Linsen	0,5	l	Essig
3	kg	Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotten)	20	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
4		Zehen Knoblauch	125	g	Zucker
1,5	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer
1	kg	Speck			

Die gewaschenen, eingeweichten Linsen mit dem Einweichwasser ansetzen. Das in feine Streifen geschnittene Wurzelwerk, den feinverriebenen Knoblauch sowie die mit dem gewürfelten Speck gerösteten Zwiebeln hinzufügen und langsam weichkochen. Die gesondert gekochten in Würfel geschnittenen Kartoffeln untermengen, salzen. pfeffern und mit Essig und Zucker süßsauer abschmecken. Darauf die in siedendem Wasser heißgemachten Blutwürste anrichten.

Obst 15 kg Äpfel

133 Braunes Kartoffelgemüse mit Bockwurst, Vanillepudding, Fruchttunke

Braunes Kartoffelgemüse

50	kg	Kartoffeln	2-3		Lorbeerblätter
1	kg	Zwiebeln	2	kg	Bratensoße
1	kg	Fett	0,5	l	Essig
20	l	Wasser			

Die Kartoffeln in der Schale kochen. Die feingehackten Zwiebeln im Fett hellgelb anschwitzen. Mit dem Wasser unter Beigabe der Lorbeerblätter auffüllen, etwa 10 Minuten durchkochen und mit der glattgerührten Bratensoße binden. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vorsichtig untermengen und bei kleiner Flamme gut durchziehen lassen. Mit dem Essig abschmecken.

Bockwurst 8,5 kg Bockwurst (100 Würste à 85 g)

Vanillepudding, Fruchttunke

10	l	Milch	850	g	Vanillepuddingpulver
1	kg	Zucker	1,5	l	Himbeersaft

Das mit einem Teil der kalten Milch angerührte Puddingpulver in die übrige, gesüßte, kochende Milch einrühren und einige Minuten langsam durchkochen. Anschließend in mit Wasser ausgespülte Formen gießen und die Oberfläche zur Vermeidung von Hautbildung mit Zucker mäßig bestreuen. Nach dem Erkalten stürzen, portionieren und mit Fruchttunke übergossen anrichten.

Wurstgulasch, Schlesische Löffelklöße

134

Wurstgulasch

7,5	kg	Fleischwurst	1,5	kg	Bratensoße
500	g	Fett	25		Gewürzgurken
15	l	Wasser			

Die von der Haut befreite Wurst in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und im heißen Fett hellbraun anrösten. Aus Wasser und Bratensoße nach Kochanweisung eine sämige Tunke bereiten. Die Wurst dazugeben, etwas durchziehen lassen und einige Minuten vor der Ausgabe die feingehackten Gurken untermengen.

Schlesische Löffelklöße

30	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	20		Eier
			20		Eigelbe
1,5	kg	Butter oder Margarine			Salz
4	kg	Mehl	2	Eßl.	Muskat

Die frisch gekochten Kartoffeln durch die Püreemaschine drücken. Butter, Eier, Eigelbe, Mehl, Salz und Muskat hinzufügen und gut vermengen. Mit einem großen Eßlöffel Klöße abstechen, in sprudelndes Salzwasser einlegen und nach dem Aufkochen bei kleiner Flamme 8—10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

Westfalen

Kochmettwurst, Grünkohl, Salzkartoffeln

135

Kochmettwurst

10 kg Kochmettwurst à 90 g

Die fertig bezogene Kochmettwurst in kochendes Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen langsam garziehen lassen.

Grünkohl	35	kg	Grünkohl		Kartoffeln
	1	kg	Speck		Salz, Pfeffer
	1	kg	Schmalz		Muskat, Suppenwürze
	2	kg	Zwiebeln	3-4 l	Kochbrühe von der
	3	kg	rohe, geriebene Wurst		

Den schon einmal gut durchgefrorenen Grünkohl von den groben Rippen streifen, gründlich waschen und in leicht gesalzenem Wasser nahezu weich-

kochen. Anschließend auf ein Sieb schütten und gut abgetropft hacken oder durch die grobe Scheibe drehen. Die feingehackten Zwiebeln mit dem gewürfelten Speck und dem Schmalz hellgelb anrösten und den Grünkohl hinzufügen, mit der Brühe von der Kochmettwurst vermischen und ½ Stunde durchkochen. Mit den geriebenen Kartoffeln binden und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Suppenwürze herzhaft abschmecken.

Salzkartoffeln

40	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

136 Gebratene Wurstschüsselchen mit Rührei, Bratkartoffeln

Gebratene Wurstschüsselchen mit Rührei

4	kg	Schinkenwurst			Salz, Pfeffer
100		Eier	750	g	Margarine
1	l	Milch	150	g	gehackte Petersilie
1	l	Wasser			

Die messerrückendick geschnittenen Wurstscheiben, bei denen die Haut belassen wurde, in die nur mäßig gefettete heiße Pfanne legen. (Sie formen sich beim Braten zu kleinen Schüsselchen mit hochgezogenem Rand.) Anschließend die Eier mit Milch, Wasser, Salz und Pfeffer gut verquirlen. In einen Topf mit zerlassener Margarine geben und bei kleiner Flamme mit dem Holzlöffel flockig abrühren. Das Rührei in die Wurstschüsselchen füllen und mit Petersilie bestreut anrichten.

Bratkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1,5	kg	Fett	

137 Wurstsülze mit Zwiebelkartoffeln

Wurstsülze	6	kg	Fleischwurst	20		Gewürzgurken
	20	l	Wasser	2	kg	Zwiebeln
	600	g	Gelatinepulver			Essig, gehackte
	320	g	Gekörnte Brühe			Petersilie

Das Gelatinepulver mit ca. 3 l kaltem Wasser aufquellen lassen. Das übrige Wasser zum Kochen bringen, Gekörnte Brühe und Essig dazugeben, zum Siedepunkt bringen, dann vom Feuer nehmen. Die Wurst, Gurken und Zwiebeln fein gewürfelt mit der gehackten Petersilie unter die abgekühlte, aber noch flüssige Geleemasse mengen und in Tassen oder flachen Gefäßen zum Erstarren kühlstellen.

Zwiebelkartoffeln

50	kg	Kartoffeln	gehackte Frischkräuter
1	kg	Fett	Salz, Pfeffer
2,5	kg	Zwiebeln	

Die gekochten, geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Pellkartoffeln in heißem Fett Farbe nehmen lassen, die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und vollends fertigbraten. Mit gehackter Petersilie bestreut verabfolgen.

Eintopfgerichte

Main-Franken

Fränkische Spatzen mit Linsen

138

Linsen

12,5	kg	Linsen	1,5	kg	Zwiebeln
40	l	Wasser	1	kg	Weizenmehl
2-3		Lorbeerblätter	0,5	l	Essig
4	kg	Speck			Salz, Pfeffer

Die gewaschenen, eingeweichten Linsen mit dem Einweichwasser ansetzen und unter Beigabe von Lorbeerblättern weichkochen. Den gewürfelten Speck hellgelb anrösten, die gehackten Zwiebeln beifügen, etwas Farbe nehmen lassen und das Mehl einstäuben. Einige Minuten mitschwitzen und dann unter die Linsen rühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz durchkochen.

Spatzen

12,5	kg	Mehl	25		große altbackene Brötchen
12,5	l	Milch	1,5	kg	Margarine
50		Eier	2	kg	Zwiebeln
		Salz			
1	kg	Fett			

Das gesiebte Mehl mit der Milch, den Eiern und wenig Salz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann die im Fett hellgelb gerösteten, gewürfelten Brötchen untermischen. Mit einem in Wasser getauchten Eßlöffel Spatzen abstechen, in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser einlegen und etwa 15 Minuten langsam garen. Gut abgetropft auf die Linsen anrichten und mit den in der Margarine gebräunten gehackten Zwiebeln begießen.

Mainfranken/Odenwald

Grüne Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln, Schwarzbrot

139

8	kg	Hammelfleisch (Brust)	1	kg	Fett
ca. 16	l	Knochenbrühe	1	kg	Zwiebeln
25	kg	grüne Bohnen	1	kg	Mehl
		Salz, Pfeffer, Muskat			Suppenwürze
		Bohnenkraut			gehackte Petersilie
20	kg	rohe, geschälte, gewürfelte Kartoffeln	7,5	kg	Schwarzbrot (100 Scheiben à 75 g)

Das Hammelfleisch in Würfel schneiden, in die kochende Knochenbrühe geben und ½ Stunde vorkochen. Anschließend die gewaschenen, in Stücke geschnittenen Bohnen mit dem Bohnenkraut hinzufügen, salzen und pfeffern. Nach einer Kochzeit von 30 Minuten die in Würfel geschnittenen Kartoffeln beifügen und vollends fertiggaren. Aus Fett, feingehackten Zwiebeln und Mehl eine blonde Schwitze bereiten und das Gericht damit binden. Noch einige Minuten durchkochen, mit Salz, Muskat und Suppenwürze herzhaft abschmecken. Kurz vor der Ausgabe die Petersilie beifügen.

140 Hammelfleisch mit Weißkohl und Kartoffeln, Nachtisch

6,5	kg	Hammelfleisch (Brust)	25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
5	kg	Zwiebeln			
2	l	Öl	50	g	Kümmel
25	kg	Weißkohl	2-3	Eßl.	Currypulver
300	g	Gekörnte Brühe			Salz
ca. 18	l	Wasser			

Das kleingewürfelte Hammelfleisch und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln mit dem Öl andünsten. Weißkohl und Kartoffeln in Würfel schneiden und lagenweise mit dem Kümmel, Currypulver und der Gekörnten Brühe in den Kessel geben. Mit dem Wasser gut angießen und gut abgedeckt langsam weichgaren. Zum Schluß gut vermengen und nach Bedarf salzen.

Nachtisch 15 kg Mandarinen (per Kopf ca. 2 Stück)

Rheinland

141 Himmel und Erde mit Blutwurst

35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	2	kg	Zwiebeln
					Salz, Essig, Zucker
15	kg	Äpfel	12,5	kg	breite Blutwurst
1,5	kg	Schmalz	500	g	Mehl

Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln in wenig Salzwasser aufsetzen. 10 Minuten kochen lassen, dann die geschälten, vor Kerngehäuse befreiten, in Stücke geteilten Äpfel hinzufügen und gut weichgaren. Mit wenig Essig und Zucker süßsauerlich abschmecken und evtl. nachsalzen. Beim Anrichten die im Schmalz gebräunten, gehackten Zwiebeln darüber gießen. Die Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden, im Mehl wenden, im heißen Fett von beiden Seiten knusprig braten und dazu reichen.

Rheinland

142 Schnippelbohnen

35	kg	grüne Bohnen	25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
5	kg	durchwachsenen, geräucherten Speck			Bohnenkraut, Salz
1	kg	Fett			Pfeffer, Suppenwürze
2	kg	Zwiebeln			gehackte Petersilie
750	g	Mehl			

Den Speck in Würfel schneiden, hellgelb anrösten, die gehackten Zwiebeln beigeben, etwas Farbe nehmen lassen und mit etwa 10 l Wasser ablöschen. Die in Stücke geschnippelten Bohnen mit dem Bohnenkraut hinzufügen, salzen, pfeffern und das Ganze gut abgedeckt gardünsten. Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten und damit die Bohnen leicht binden. Die gesondert gekochten Kartoffeln untermengen und nochmals kurz aufkochen. Mit Suppenwürze abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Westfalen

Westfälischer Pfefferpothast, Salzkartoffeln

143

Westfälischer Pfefferpothast

15	kg	Ochsenfleisch (Rippenstück)	1	kg	Paniermehl
			5	g	feingemahlener Pfeffer
12,5	l	Wasser			Salz nach Geschmack
5-6		Lorbeerblätter			

Das in Stücke geschnittene Fleisch mit dem Wasser ansetzen, aufkochen lassen, abschäumen und unter Beigabe der Lorbeerblätter weichgaren. Die Brühe durch ein Sieb gießen, mit dem Paniermehl binden, mit Pfeffer abschmecken und kurz durchkochen. Das von Knochen befreite Fleisch untermengen und nochmals gut erhitzen, wenn erforderlich, nachsalzen.

Salzkartoffeln

35 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Westfalen

Blindhuhn, frisches Obst

144

Blindhuhn	6,5	kg	weiße Bohnen	6	kg rohe, geschälte Kartoffeln, gewürfelt
	10	kg	Schinkenhachsen oder Räucherspeck	6	kg saure Äpfel
	12,5	kg	grüne Bohnen	etwa 50	l Wasser
	6	kg	Mohrrüben gewürfelt		Salz, Pfeffer

Die am Vortage gewaschenen, eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser ansetzen und das Fleisch hinzufügen. Nach dem Aufkochen abschäumen, salzen und ca. 1 Stunde kochen lassen. Dann die Mohrrüben und die entfädelten, in Stücke gebrochenen Bohnen beifügen und weiterkochen. Eine gute halbe Stunde vor Fertigstellung die Kartoffeln und zerkleinerten, entkernten, geschälten Äpfel hinzugeben und vollends weichgaren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Portionsweise mit dem in Scheiben geteilten Fleisch anrichten.

Frisches Obst 10 kg frische Johannisbeeren

Hamburg/Bremen

Labskaus, Quarkspeise

145

Labskaus	13	kg	gepökeltes Ochsenfleisch	6	kg Zwiebeln
				2	kg Fett
	30	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	20	g weißen Pfeffer
				50	Salzgurken

Das mild gepökelte Ochsenfleisch in heißem Wasser ansetzen, aufkochen lassen, abschäumen und an der Seite langsam garsieden. Die Kartoffeln weichkochen, abschütten und gut verstampfen. Die im Fett hellgelb angeschwitzten, gehackten Zwiebeln und das durch die grobe Scheibe gedrehte Fleisch untermengen. Mit dem Pfeffer abschmecken und mit der Fleischbrühe zur Konsistenz von lockeren Stampfkartoffeln verarbeiten.
Mit 1/2 Salzgurke zu Tisch geben.

Quarkspeise 10 l Milch
5 kg Quark
1,5 kg Zucker
1 kg Zitronenpuddingpulver
Zitronensaft

Das mit einem Teil der kalten Milch angerührte Puddingpulver in die übrige gesüßte, kochende Milch unter stetem Rühren einlaufen und einige Minuten durchkochen lassen. Hierauf den durch ein feines Sieb gestrichenen Quark unter die noch warme Puddingmasse ziehen und mit Zitronensaft abschmecken. In Glasschälchen einfüllen und abkühlen.

Lübeck

146 Lübecker National, Brot

Lübecker National

12,5 kg	Schweinepökelfleisch	20	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
30 kg	Erdkohlrabi			Salz, Pfeffer
1 kg	Schmalz	250	g	gehackte Petersilie
2,5 kg	Zwiebeln			
6-8 l	Wasser			

Die gehackten Zwiebeln im erhitzten Schmalz goldgelb anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen. Die gewaschenen, in Stifte geschnittenen Erdkohlrabi und das Fleisch beifügen, dann im gut geschlossenen Kessel abgedeckt garen lassen. Das Fleisch herausnehmen und in Brühe warmstellen. Anschließend die gesondert gekochten, gewürfelten Kartoffeln etwas zerstampft untermengen. Nochmals kurz durchkochen. Vorsichtig salzen, mit Pfeffer würzen und vor der Ausgabe die Petersilie untermengen.

Brot 5 kg Schwarzbrot, 100 Scheiben à 50 g

Holstein/Kiel

147 Kieler Fischtopf, Vollkornbrot, Obst

Kieler Fischtopf

18 kg	Fischfilet	15	l	Knochenbrühe
1 kg	Speck	5	kg	Nudeln
1 kg	Schmalz	15	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
1 kg	Sellerie			Salz, Pfeffer
1 kg	Lauch	200	g	gehackte Petersilie
3 kg	Karotten			

Den feingewürfelten Speck mit dem Schmalz hellgelb anrösten. Sellerie, Lauch und Karotten feingeschnitten hinzufügen und nahezu weichdünsten. Mit der Brühe auffüllen, den nach dem 3 S-System vorbehandelten, in walnußgroße Stücke geschnittenen Fisch einlegen und langsam garziehen lassen. Die gesondert gekochten, abgebrausten, abgetropften Nudeln sowie die gedämpften, gewürfelten Kartoffeln behutsam untermengen und mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Vollkornbrot
100 Scheiben à 50 g

Obst 15 kg Äpfel

Pichelsteiner mit Fisch, Roggenbrot, Zitronenquark

148

Pichelsteiner mit Fisch

15	kg	Seelachsfilet	3	kg	Sellerieknollen
1	kg	Fett	20	l	Knochenbrühe
2,5	kg	Zwiebeln	25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
7,5	kg	Möhren			Salz, Pfeffer
10	kg	Weißkohl			Schnittlauch
4	kg	Lauch			

Die gehackten Zwiebeln im heißen Fett hellgelb anschwitzen. Dann die geputzten, gründlich gereinigten Gemüse und die Kartoffeln gewürfelt lagenweise unter Beigabe von Salz und Pfeffer dazugeben. Mit der Knochenbrühe auffüllen, ankochen und gut abgedeckt bei herabgesetzter Heizenergie garen. Anschließend den in walnußgroße Stücke geschnittenen Fisch behutsam untermengen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Beim Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Roggenbrot 5 kg Roggenbrot (100 Scheiben à 50 g)

Zitronenquark	5	kg	Quark	1,5	kg Zucker
	5	l	Vollmilch	10	Zitronen
	350	g	Zitronenpuddingpulver		

Aus Milch, Zucker und dem glattgerührten Puddingpulver einen Pudding kochen und nahezu abkühlen lassen. Anschließend den durchpassierten Quark dazurühren und mit dem Saft der Zitronen vollenden.

Pökelfleisch mit Erdkohlrabi, Kartoffeln, Brot

149

Pökelfleisch mit Erdkohlrabi und Kartoffeln

12,5	kg	Schweinepökelfleisch	20	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
25	kg	Erdkohlrabi			Salz, Pfeffer
1	kg	Schmalz	200	g	gehackte Petersilie
2	kg	Zwiebeln			
6-8	l	Wasser			

Die gehackten Zwiebeln im erhitzten Schmalz goldgelb anschwitzen. Mit dem gewaschenen, in Stifte geschnittenen Erdkohlrabi und das Fleisch beifügen und gut abgedeckt garen lassen. Das Fleisch herausnehmen und in Brühe warmstellen. Anschließend die gesondert gekochten, gewürfelten Kartoffeln etwas zerstampft untermengen. Nochmals kurz durchkochen. Vorsichtig salzen, mit Pfeffer würzen und vor der Ausgabe die Petersilie untermengen.

Brot 5 kg Schwarzbrot (100 Scheiben à 50 g)

Erdkohlrabi-Eintopf mit Schweinefleisch

150

5	kg	Schweinebauch	1	kg	Schmalz
35	kg	rohe, geschälte Erdkohlrabi	1,5	kg	Königinsuppe, kochfert.
30	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	ca. 30	l	Wasser
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Suppenwürze, Majoran
			5	kg	Vollkornbrot

Die feingehackten Zwiebeln im Fett hellgelb anrösten. Die gewürfelten Erdkohlrabi hinzufügen, salzen, pfeffern, mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Den Schweinebauch darauflegen, im geschlossenen Topf

weichkochen und herausnehmen. Hierauf die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und langsam mit den Erdkohlrabi fertigkochen. Die Flüssigkeit mit der glattgerührten Königinsuppe binden. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, untermengen und mit Majoran und Würze abschmecken.

151 Hausmacher Kartoffelsuppe, Frankfurter Würstchen, Obst

Hausmacher Kartoffelsuppe

18	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	500	g	Fett
1	kg	fetten Speck	750	g	Mehl
3	kg	Lauch	2	Eßl.	Majoran
1	kg	Sellerieknollen	2	l	Milch
ca. 55	l	Wasser oder Knochenbrühe			Salz, Muskat Suppenwürze

Lauch und Sellerie gründlich reinigen, in feine Streifen schneiden und mit dem gewürfelten, ausgebratenen Speck dünsten. Mit dem Wasser oder der Knochenbrühe auffüllen, die Kartoffeln zufügen, salzen und gut 1/2 Stunde kochen. Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten und unter die Suppe rühren. Unter Beigabe von Milch und Majoran noch einige Minuten durchkochen. Mit Muskat und Suppenwürze abschmecken. Mit den gesondert heißgemachten Würstchen verabreichen. (Je Portion etwa 3/4 l Suppe).

Frankfurter Würstchen

6 kg Frankfurter Würstchen (100 Stück à 60 g)

Obst 12,5 kg Mandarinen

152 Linsen süßsauer mit Kartoffeln und Schinkenspeck

8	kg	Schinkenspeck	2	kg	Zwiebeln
12,5	kg	Linsen	ca. 0,5	l	Essig
		Wasser	150	g	Zucker
25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	10	g	Thymian
750	g	Fett	8-10		Knoblauchzehen
					Salz nach Geschmack

Die gewaschenen, einige Stunden eingeweichten Linsen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen. Den Schinkenspeck hinzugeben, sobald dieser gekocht ist, herausnehmen, in Scheiben schneiden und warmstellen. Die in Fett gerösteten Zwiebeln, den fein verriebenen Knoblauch sowie Thymian zu den Linsen geben. Anschließend die gesondert gekochten, gewürfelten Kartoffeln untermengen, einige Zeit durchziehen lassen und mit Essig und Zucker pikant abschmecken. Nach Geschmack salzen und mit dem portionierten Schinkenspeck belegt anrichten.

153 Weiße Bohnensuppe, Siedewurst, Zitronenspeise

Weiße Bohnensuppe mit Siedewurst

10	kg	weiße Bohnen	1	kg	Zwiebeln
10	kg	Siedewurst	5	kg	Wurzelwerk
25	kg	Kartoffeln			Salz, Pfeffer, Majoran
1	kg	Speck			

Die am Vortage gewaschenen und eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen und nahezu fertiggaren. Das feingeschnittene Wurzelwerk, die gehackten Zwiebeln mit dem gewürfelten Speck andünsten

und mit den kleingeschnittenen Kartoffeln zur Suppe geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und vollends fertigkochen. Die Wurst gesondert heiß machen und in Portionen verabreichen.

Zitronenspeise

12,5 l	Milch		1	kg	Puddingpulver
1,5 kg	Zucker		15		Zitronen

Das Puddingpulver mit einem Teil der kalten Milch angerührt in die übrige, gesüßte Flüssigkeit einquirlen und unter Rühren einige Minuten durchkochen lassen. Mit dem Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken, in kalte, ausgespülte Form gießen und erkalten lassen.

Schwaben

Schwäbischer Bohnentopf

154

20	kg	grüne Bohnen	20	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
2	kg	Zwiebeln	200	g	gehackte Petersilie
2	kg	Speck	5	kg	Rauchfleisch
500	g	Fett	5	kg	Schinkenwurst
500	g	Mehl			
		Salz, Pfeffer, Muskat			

Die Zwiebeln feingehackt in dem feingewürfelten Speck hellgelb anschwitzen. Die in Stücke gebrochenen, gewaschenen Bohnen beifügen, salzen, pfeffern und mit etwa 5 l von der Rauchfleischbrühe angießen und im gut geschlossenen Kessel gardünsten. Die Flüssigkeit mit der aus dem Fett und Mehl bereiteten blonden Schwitze binden. Die gesondert gekochten, gewürfelten Kartoffeln untermengen und das Ganze herzhaft abschmecken. Beim Anrichten mit der Petersilie bestreuen und mit je 1 Scheibe gekochtem Rauchfleisch und beiderseits angebratenen Schinkenwurst belegen.

Württemberg/Baden

Gaisburger Marsch, frisches Obst

155

Gaisburger Marsch

10	kg	Rindfleisch ohne Knochen	1,5	kg	Lauch
		Wasser	500	g	Fett
35	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	5	kg	Spätzle
					Salz, Muskat
					Suppenwürze
1,5	kg	Karotten	150	g	gehackte Petersilie
1	kg	Sellerieknollen			

Das Fleisch in das kochende Wasser geben, nach dem Wiederaufkochen abschäumen, salzen, langsam weichkochen und herausnehmen. Die gewürfelten Kartoffeln sowie das in feine Streifen geschnittene und in Fett angedünstete Gemüse in die Brühe geben und weichgaren. Die gesondert gekochten, abgetropften Spätzle und das in Würfel geschnittene Fleisch untermengen, nochmals kurz durchkochen und mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die Petersilie beigeben.

Frisches Obst 15 kg Äpfel

156 Grüner Bohneneintopf, Roggenbrot

Grüner Bohneneintopf

30	kg	grüne Bohnen	30	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
4	kg	Rauchspeck			Salz, Muskat
2	kg	Zwiebeln			Bohnenkraut
750	g	Fett			gehackte Petersilie
750	g	Mehl			

Die feingehackten Zwiebeln mit dem gewürfelten Speck anrösten. Die geputzten, gewaschenen, in Stücke gebrochenen Bohnen hinzufügen, mit wenig Wasser unter Beigabe von Bohnenkraut und Salz weichgaren. Die gesondert gekochten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln untermengen und mit einer aus Fett und Mehl hergestellten hellbraunen Schwitze sämig machen. Mit Salz sowie Muskat abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Roggenbrot 100 Scheiben Brot à 50 g

157 Irish-Stew, Roggenbrot, Obst

Irish-Stew

10	kg	Hammelfleisch (Brust)	10		Zehen Knoblauch
30	kg	Weißkohl			Salz, Pfeffer, Kümmel
25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln			Suppenwürze
4	kg	Zwiebeln			Knochenbrühe

Das Fleisch in Würfel teilen, den geputzten Weißkohl und die Zwiebeln grob schneiden. Das Fleisch, den Kohl, die Zwiebeln und die gewürfelten Kartoffeln lagenweise mit den Gewürzen und dem feinverriebenen Knoblauch in den Kessel geben und mit Knochenbrühe — nicht mehr als erforderlich — angießen. Gut zugedeckt langsam weichgaren. Mit Suppenwürze abschmecken.

Roggenbrot 100 Scheiben Roggenbrot à 50 g

Obst 100 Bananen

158 Grüne Erbsensuppe mit Schweinsohren

10	kg	geschälte grüne Erbsen	25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
ca. 50	l	Wasser			
8	kg	mildgesalzene Schweinsohren	5	g	Majoran
			5	g	weißen Pfeffer
1	kg	Fett			Salz, Suppenwürze
2	kg	Zwiebeln			gehackte Frischkräuter

Die am Vorabend gewaschenen, eingeweichten Erbsen mit dem Einweichwasser unter Beigabe der Schweinsohren kochen. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen. Eine gute halbe Stunde vor Beendigung der Kochzeit die gewürfelten Kartoffeln, die im Fett gerösteten gehackten Zwiebeln sowie Majoran und Pfeffer beifügen und vollends fertigkochen. Zum Schluß die in kleine Stücke geschnittenen Schweinsohren untermengen, mit Salz und Suppenwürze abschmecken und beim Anrichten mit gehackten Frischkräutern bestreuen.

Weiße Bohnensuppe mit Knackwurst und Brot, Zitronenpudding 159

Weiße Bohnensuppe mit Knackwurst

10	kg	weiße Bohnen	1	kg	Sellerie
25	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1	kg	Karotten
					Wasser
1	kg	Speck			Salz, Pfeffer, Majoran
1	kg	Zwiebeln	10	kg	Wurst
1	kg	Lauch			(100 Stück à 100 g)

Die am Vortage gewaschenen Bohnen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen und nahezu fertiggaren. Die gewürfelten Kartoffeln sowie die in Speckwürfel gerösteten, gehackten Zwiebeln beifügen, salzen und vollends weichgaren. Das gesondert mit wenig Fett feinstreifig geschnittene, gedünstete Gemüse zur Suppe geben und mit Pfeffer und Majoran abschmecken. Mit der separat heißgemachten Wurst anrichten.

Brot 5 kg Roggenbrot (100 Scheiben à 50 g)

Zitronenpudding

12,5	l	Milch	1	kg	Zucker
1,25	kg	Puddingpulver	20		Zitronen

Das mit einem Teil der kalten Milch angerührte Puddingpulver in die übrige, gesüßte Milch einrühren, aufkochen lassen und den Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale beifügen. Nochmals kurz durchkochen, in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen gießen und kühlstellen.

Brühnudeln mit Rindfleisch, Obst 160

8	kg	Rindfleisch (Brustkern)	2	kg	Zwiebeln
6	kg	Bandnudeln			Salz, Muskat
7,5	kg	Karotten			Suppenwürze
4	kg	Wirsing	ca. 50	l	Wasser bzw. Knochenbrühe
3	kg	Sellerie			
3	kg	Lauch			gehackte Petersilie
0,5	kg	Fett			

Das Rindfleisch in der vorgekochten Knochenbrühe ansetzen, langsam weichgaren und herausnehmen. Karotten, Wirsing, Sellerie, Lauch und Zwiebeln fein geschnitten mit dem Fett andünsten, zur Brühe geben und fertigkochen. Die gesondert gekochten und heiß abgebrausten Nudeln und das gewürfelte Rindfleisch dazugeben. Nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Muskat und Würze abschmecken. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Obst 100 Mandarinen

Reis mit Erbsen und Salami 161

(einmal anders gekocht)

10	kg	Reis	40	l	Fleischbrühe
4,5	kg	Salami	10	1/1	Dosen Erbsen
750	l	Öl	2	Eßl.	Currypulver

Den Reis in 10 l kochende Fleischbrühe geben, unter Rühren wieder aufkochen, das Currypulver beifügen, sobald die Flüssigkeit nahezu aufgesaugt ist, wieder 10 l Fleischbrühe dazugeben und so fortfahren, bis die Fleischbrühe aufgebraucht ist. Dann die von der Haut befreite, gewürfelte, im heißen Öl geröstete Salami sowie die abgetropften Dosenerbsen untermengen und etwas anziehen lassen.

162 Paprika-Reisfleisch

10	kg	Reis	30	l	Wasser
8,5	kg	Hammelfleisch	750	g	Gekörnte Brühe
750	g	Öl	2,5	kg	rote Paprikaschoten
5	kg	Zwiebeln	10		Knoblauchzehen

Die gehackten Zwiebeln im heißen Öl anschwitzen. Das in Würfel geschnittene Fleisch hinzufügen, ebenso die zerkleinerten Knoblauchzehen und etwas schwitzen lassen. Mit Wasser gerade bedeckt angießen und 1 Stunde dünsten. Dann mit dem restlichen Wasser auffüllen, die Gekörnte Brühe und die entkernten, in kleine Würfel geschnittenen Paprikaschoten beigeben. Das Ganze zum Kochen bringen, den gereinigten Reis unter Rühren dazuschütten und nach dem Wiederaufkochen bei gut schließendem Deckel und herabgesetzter Heizenergie etwa 20 Minuten garen. Anschließend mit der Gabel etwas lockern.

Grießschnitten gebacken mit Zimtbirnen

163

Grießschnitten

5,5	kg	Weizengrieß	2	kg	Kokosfett
35	l	Milch	10		Zitronen
3	kg	Zucker			Salz

Die Milch mit einer Prise Salz und dem Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß nach und nach regenartig einlaufen lassen und unter stetem Rühren zu einem geschmeidigen Brei kochen. Während der Kochzeit mit dem Saft und dem Abgeriebenen der Zitronen abschmecken. Anschließend in mit kaltem Wasser ausgespülte, flache Gefäße gießen und mit einem feuchten Messer die Oberfläche glattstreichen. Nach dem Auskühlen in gefällige Rechtecke schneiden, im heißen Fett auf beiden Seiten knusprig herausbacken und heiß mit den gekochten Zimtbirnen zu Tisch geben.

Zimtbirnen

20	kg	Birnen	6-8	l	Wasser
1,5	kg	Zucker	30	g	Stangenzimt

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Die Masse mit dem Zucker und Zimt zum Kochen bringen. Die Birnen dazugeben und nach dem Wiederaufkochen garziehen lassen. Abgekühlt verabreichen.

Karthäuser Klöße, Kirschenkompott

164

Karthäuser Klöße

200		Brötchen (altbacken)	2	kg	Schmalz
8-10	l	Milch	25	g	gemahlener Zimt
500	g	Volleipulver			Semmelbrösel
2	kg	Zucker			

Die altbackenen Brötchen abreiben und einmal teilen. Das Volleipulver mit Milch, Zucker und Zimt gut verquirlen. Die Semmel darin einweichen, herausnehmen, leicht ausdrücken und im abgeriebenen Semmelmehl wenden. Danach im heißen Schmalz knusprig herausbacken.

Kirschenkompott

15	kg	Kirschen	1	l	Rotwein
8-10	l	Wasser	200	g	Kartoffelstärke
2	kg	Zucker	3		Zitronen

Die Kirschen waschen, von den Stielen befreien und unter Zugabe von Zucker und Zimt langsam weichkochen. Die Flüssigkeit mit der glattgerührten Kartoffelstärke binden, mit dem Rotwein und Zitronensaft abschmecken und gut ausgekühlt zu Tisch geben.

165 Quarkplätzchen, Rhabarberkompott

Quarkplätzchen

12,5 kg	gekochte, geschälte Kartoffeln			Salz
		1,5 kg	Fett	
12,5 kg	Quark	1 kg	Zucker	
2,5 kg	Mehl	20 g	Zimt	
10	Eier			

Die am Vortage gekochten, geschälten Pellkartoffeln durch die Reibmaschine geben. Den durchpassierten Quark, Mehl, Eier und wenig Salz beifügen, gut mischen und verkneten. Aus der Masse kleine, flache Plätzchen formen und im heißen Fett von beiden Seiten goldgelb backen. Mit Zimtzucker bestreut anrichten.

Rhabarberkompott

12,5 kg	Rhabarber	2 kg	Zucker
6 l	Wasser		

Sachsen/Thüringen

166 Quarkkeulchen, Aprikosenkompott

Quarkkeulchen

15	kg	gekochte, geschälte Pellkartoffeln	1	kg	Rosinen
			1	kg	Zucker
8	kg	trockenen Quark			geriebene Zitronenschale
3	kg	Mehl			
15		Eier	1,5	kg	Schmalz

Die am Vortage gekochten, geschälten Kartoffeln reiben. Den durch ein Sieb gestrichenen Quark, das Mehl, die Eier, die Rosinen, den Zucker sowie die Zitronenschalen hinzufügen und gründlich vermengen. Aus der Masse flache Keulchen formen und im heißen Schmalz beiderseits goldgelb herausbraten.

Aprikosenkompott

ca. 10	l	Wasser	1,5	kg	Zucker
6	kg	getrocknete Aprikosen	5		Zitronen
300	g	Kartoffelstärkemehl			

Die gewaschenen, eingeweichten Aprikosen mit dem Einweichwasser unter Beigabe von Zucker weichkochen. Mit dem mit Wasser glattgerührten Kartoffelstärkemehl binden und mit dem Saft und dem abgeriebenen Gelben der Zitronen abschmecken.

167 Reibekuchen und Apfelmus

Reibekuchen 45	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	2,5	kg	Mehl
					Salz
1,5	kg	Zwiebeln	3	l	Öl
20		Eier			

Die Kartoffeln und Zwiebeln durch die Reibemaschine geben und mit dem Mehl, den Eiern und Salz gut vermischen. In der Kippbratpfanne etwas Öl erhitzen, die Masse mit einem kleinen Schöpflöffel hineingeben, handteller-

groß ausstreichen und von beiden Seiten knusprig goldgelb backen. Nicht aufeinander legen. Möglichst hochkant gestellt in nicht zu heißem Ofen bis zur Ausgabe bereithalten.

Apfelmus 15 kg Äpfel, ca. 2 kg Zucker, Wasser

Die von Stiel und Blüten befreiten Äpfel in Viertel teilen, waschen und mit dem Wasser weichkochen. Anschließend durchpassieren und mit dem Zucker süßen.

Südhessen-Nordbaden

Kartoffelsuppe — Kirschenmichel

168

Kartoffelsuppe

8,5	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1	kg	Karotten
			2	l	Milch
500	g	geräucherten Speck	23	l	ungesalzene Knochenbrühe
300	g	Fett			
1	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Muskat
1	kg	Lauch			Suppenwürze
1	kg	Sellerie	150	g	gehackte Petersilie

Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Karotten im heißen Fett und gewürfelten Speck hellgelb anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen, die kleingewürfelten Kartoffeln zugeben und etwa 30 Minuten kochen. Einen Teil der Kartoffeln zerstampfen, die Milch beigießen, kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Suppenwürze abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die gehackten Kräuter beifügen.

Kirschenmichel

150		Brötchen (altbacken)	2,5	kg	Margarine
10	l	Milch	15	kg	Kirschen
1	kg	Zucker			Zimt, Zitronenschalen
30		Eier			Brösel

Die trockenen Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der lauwarmen Milch einweichen. Die Margarine schaumig rühren, dann das Eigelb, den Zucker, Zimt und die abgeriebenen Zitronenschalen gut geschlagen dazugeben. Die Masse anschließend mit den entsteinten Kirschen und den eingeweichten Brötchen gut vermischen und zum Schluß den steifen Eierschnee vorsichtig unterziehen.
In tiefen Bratpfannen oder Kastenformen, gefettet und gebröselt, hineinfüllen und bei mittlerer Hitze im Ofen ca. 1—1½ Stunden backen.

Reispfannkuchen, Pflaumenkompott

169

Reispfannkuchen

12,5	kg	Reis	1	kg	Volleipulver
25	l	Milch	2	kg	Fett
5-6		Zitronen	3	kg	Zucker
2	kg	Mehl	50	g	Zimt

Den sauber gewaschenen Reis in die kochende Milch geben, unter stetem Rühren aufkochen lassen und im Wasserbadkessel bei geschlossenem Deckel und herabgesetzter Heizenergie etwa 20 Minuten garen. Das abgeriebene

Gelbe und den Saft der Zitronen unterrühren und den Reis in einem flachen Gefäß erkalten lassen. Anschließend das breiartig angerührte Volleipulver mit dem Mehl hinzufügen und innig vermengen. Mit dem Löffel handflächengroße Kuchen in das in einer Pfanne erhitzte Fett einlegen, etwas glattstreichen und auf beiden Seiten knusprig herausbacken. Mit Zimt-Zucker bestreut anrichten.

Pflaumenkompott

20	kg	Pflaumen	1/2		Teelöffel Nelken
1	kg	Zucker	ca. 8	l	Wasser

Die sauber gewaschenen Pflaumen in dem gesüßten Wasser mit den Nelken zum Kochen bringen, an der Seite langsam garziehen lassen und gut ausgekühlt verabreichen.

170 Eierschnitten mit Zimtzucker, Feigenkompott

Eierschnitten mit Zimtzucker

15	kg	Kastenweißbrot (300 Schnitten à 50 g))	2,5	kg	Zucker
			30	g	Zimt
75		Eier	2	kg	Schmalz
4-5	l	Milch			wenig Salz

Die Brotschnitten rasch in die lauwarme Milch tauchen, abtropfen lassen und in den mit einer Spur Salz verquirlten Eiern wenden. Das Fett in der Pfanne erhitzen und die Brotschnitten auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Mit Zimtzucker bestreut anrichten.

Feigenkompott

10	kg	Feigen			Zucker
ca. 10	l	Wasser	200	g	Kartoffelmehl

Die Feigen sauber waschen, einweichen und mit dem Einweichwasser langsam fertigkochen. Nach Geschmack süßen. Mit dem mit etwas Wasser glattgerührten Kartoffelmehl vorsichtig binden und gut ausgekühlt verabreichen.

171 Nudelauflauf mit Quark und Fruchtsaft

Nudelauflauf mit Quark

7,5	kg	Bandnudeln	25		Eier
6	kg	Rahmquark	1,5	kg	Sultaninen
2	kg	Margarine	3-4		Zitronen
2,5	kg	Zucker			Salz, Wasser

Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kernig weich kochen, auf ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen. Die Margarine mit dem Zucker und Eigelb schaumig rühren und mit dem durchgestrichenen Quark und den Sultaninen gut vermengen. Mit dem Saft und dem Abgeriebenen der Zitronen abschmecken. Zuletzt den steifen Eierschnee unterziehen. Die Masse mit den Nudeln vermischen, in gefettete Bräter füllen und bei guter Mittelhitze in der Röhre langsam aufziehen.

Fruchtsaft 5 l Fruchtsaft

Rohrnudeln, Vanilletunke

172

Rohrnudeln

10	kg	Mehl	5	l	Milch
15		Eier	80	g	Salz
1	kg	Zucker	400	g	Hefe
1	kg	Margarine			

Aus dem gesiebten Mehl und den übrigen Zutaten wie üblich einen lockeren Hefeteig bereiten. Aus dem gegangenen Teig Rollen formen, in gleichmäßige Stücke schneiden und runde Klöße abdrehen. Anschließend auf gefettete Bleche oder flache Bräter setzen, mit einem Tuch abdecken, nochmals aufgehen lassen und in der Röhre lichtbraun backen.

Vanilletunke

5	l	Milch	400	g	Zucker
150	g	Vanille-Puddingpulver			

Das mit einem Teil der kalten Milch glattgerührte Puddingpulver in die übrige, gesüßte, kochende Milch einrühren und einige Minuten durchkochen. Evtl. mit Vanillearoma nachschmecken und warm zu den Rohrnudeln reichen.

Abgeschmälzte Nudeln, Backpflaumen

173

Abgeschmälzte Nudeln

12,5	kg	Bandnudeln	1,5	kg	Schmalz
		Wasser, Salz	1,2	kg	Semmelbrösel
500	g	Margarine			

Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten und mit heißem Wasser abbrausen. Gut abgetropft unter Beigabe der Margarine erhitzen. Die Semmelbrösel im Schmalz bräunen und damit die Nudeln beim Anrichten abschmälzen.

Backpflaumen

7,5	kg	Backpflaumen	150	g	Kartoffelstärkemehl
1,5	kg	Zucker			Zitronensaft
8-10	l	Wasser			

Milchnudeln, gedünstete Äpfel

174

Milchnudeln

10	kg	Bandnudeln		Salz, geriebene
25	l	Milch		Zitronenschale

Die Nudeln in die kochende, leicht mit Salz gewürzte Milch geben und langsam garen. Mit der Zitronenschale abschmecken.

Gedünstete Äpfel

15	kg	Äpfel	30	g	Zimt
3	kg	Zucker			

Die vom Kerngehäuse befreiten, geschälten Äpfel in gleichmäßige Stücke schneiden, mit einem Teil des Zuckers bestreuen und unter Beigabe von wenig Wasser gardünsten. Die Nudeln auf tiefe Teller anrichten, die Äpfel darauf verteilen und mit Zimtzucker bestreuen.

175 Reiskrusteln, Johannisbeerkompott

Reiskrusteln

10	kg	Reis	50		Eier
20	l	Milch	2	kg	Fett
2,5	kg	Zucker			Salz

Die Milch mit dem Zucker und einer Spur Salz zum Kochen bringen. Den gewaschenen Reis hinzufügen und langsam weichgaren. Anschließend gut auskühlen lassen und die verquirlten Eier untermengen. Von der Reismasse mit einem angefeuchteten Eßlöffel kleine Häufchen formen, in heißes Fett setzen, etwas glattstreichen und beiderseits mit einer hellbraunen Kruste herausbacken.

Johannisbeerkompott

15	kg	Johannisbeeren	4	l	Wasser
3	kg	Zucker			

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die gewaschenen, abgezupften Johannisbeeren hinzugeben, allmählich erhitzen. Danach in Porzellangefäße geben und gut abgekühlt verabreichen.

176 Milchreis mit Ei, Aprikosenkompott

Milchreis mit Ei

8	kg	Reis	2	kg	Zucker
25	l	Milch	25		Eier
		Salz			

Die Milch mit einer Prise Salz gewürzt im Dampfkochkessel zum Kochen bringen. Den gereinigten Reis hinzugeben, unter Rühren aufkochen, den Deckel fest schließen und bei kleinster Hitzezufuhr 20—25 Minuten garen. Anschließend mit dem Zucker süßen. Die Eier mit etwas Milch verquirlt unterrühren und ohne zu kochen gut erhitzen.

Aprikosenkompott

7,5	kg	Trockenaprikosen	250	g	Kartoffelstärkemehl
		Wasser			Zucker nach Geschmack

Die kurz gewaschenen, über Nacht eingeweichten Aprikosen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen und bei kleinem Feuer langsam weichgaren. Nach Geschmack süßen, die Flüssigkeit mit dem mit etwas kaltem Wasser glattgerührten Kartoffelstärkemehl binden und etwas abgekühlt verabreichen.

177 Kapuzinerklöße, Apfelmus

Kapuzinerklöße

12,5	l	Milch	50		Eier
10	kg	Weißbrot (altbacken)	2	kg	Fett
1,25	kg	Zucker	1	kg	Zucker
1	kg	Rosinen	25	g	Zimt

Die Milch zum Kochen bringen. Das in kleine Würfel geschnittene Brot hinzufügen und unter stetem Rühren zu einem steifen Brei kochen. Die etwas abgekühlte, aber noch warme Brotmasse, mit dem Zucker, den Rosinen und den

verklopften Eiern gut vermischen. Nach dem vollständigen Erkalten von der Masse mit angefeuchtetem Löffel Klöße abstechen und im heißen Fett knusprig herausbacken. Mit Zimtzucker anrichten.

Apfelmus

15 kg Apfelmus (tafelfertig, tiefgefroren)

Semmelnudeln mit Dunstäpfel

178

Semmelnudeln

250		Brötchen (altbacken)	25	kg	Zucker
20	l	Milch	1	kg	Paniermehl
10		Päckchen Vanille-zucker	750	g	Margarine
			1		Prise Salz

Die altbackenen Brötchen halbieren und im Bräter dicht nebeneinander einsetzen. Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen, heiß über die Brötchen gießen und ½ Stunde ziehen lassen. Anschließend wenden und vollends weichen lassen. Mit Paniermehl bestreuen, mit zerlassener Margarine beträufeln und im heißen Ofen lassen, bis sie eine goldbraune Kruste haben. Mit der braunen Seite nach oben anrichten.

Dunstäpfel

25	kg	Äpfel	2	l	Wasser
1,5	kg	Zucker			

Die vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in gleichmäßige, walnußgroße Stücke teilen. Mit Zucker bestreuen und mit Wasser angießen. Bei kleiner Flamme ohne zu rühren in wenigen Minuten kernig weichdünsten. Etwas auskühlen lassen und anrichten.

Semmelauflauf, Apfelmus mit Preißelbeeren

179

Semmelauflauf

175		altbackene Semmeln	1	kg	Rosinen
10	l	Milch	2	kg	Margarine
2,5	kg	Zucker	30		Eier

Die in Würfel geschnittenen, altbackenen Semmeln mit der lauwarmen Milch übergießen und weichen lassen. Die Margarine, den Zucker und die Eier schaumig schlagen und mit den Rosinen unter die geweichten Semmelwürfel mischen. Die Masse in gefettete Bräter füllen, glattstreichen, mit etwas zerlassener Margarine beträufeln und im Ofen langsam fertigbacken und leicht überkrusten.

Apfelmus mit Preißelbeeren

4	5/1	Dosen Apfelmus tafelfertig	1	5/1	Dose Preißelbeeren

180 Semmelpfannkuchen, Kompott

Semmelpfannkuchen

150		altbackene Semmel	1	kg	Mehl
6-8	l	Milch			abgeriebene Zitronenschale
30		Eier			
2	kg	Zucker	2	kg	Fett

Die in Würfel geschnittenen Semmeln in der warmen Milch einweichen. Eier und Zucker schaumig schlagen, mit der Semmelmasse, dem Mehl und der Zitronenschale gut vermengen. Das Fett in der Kippbratpfanne erhitzen, mit einer kleinen Schöpfkelle handtellergroße Kuchen einlegen und von beiden Seiten goldbraun herausbraten.

Kompott

20	kg	Kochäpfel	wenig Wasser
2	kg	Zucker	

Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in gleichmäßige Stücke schneiden, in einen Einsatz geben und mit dem Zucker bestreuen. In einem Kessel wenig Wasser zum Kochen bringen. Die Äpfel darüber einsetzen und gut abgedeckt in wenigen Minuten kernig weichdämpfen. Etwas abgekühlt auf die Kompott-Teller verteilen und mit wenig Dämpfwasser angießen.

Bayern

181 Grießschmarrn, Rhabarberkompott

Grießschmarrn

25	l	Milch	5	kg	Hartweizengrieß
1	Eßl.	Salz	25		Eier
2,5	kg	Zucker	1,5-2	kg	Schmalz

Die Milch mit Salz und Zucker gewürzt zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren regenartig einlaufen lassen und langsam durchkochen. Die Heizenergie wegnehmen, die aufgeschlagenen Eier nach und nach unterziehen und abkühlen. Schmalz in der Kippbratpfanne erhitzen, Grießmasse 3—4 cm dick dazugeben und unter ständigem Zerkleinern mit der Bratschaufel hellbraun und locker braten.

Rhabarberkompott

15	kg	Rhabarber	ca.	2,5	kg Zucker
6-8	l	Wasser			

Die Stengel abziehen, in korkenlange Stücke schneiden und waschen. Anschließend in das kochende mit Zucker gesüßte Wasser geben, kurz aufkochen, die Hitze wegnehmen und nachziehen lassen. Wenn erforderlich, nachsüßen.

Baden

182 Geröstete Grießknöpfle mit Schnitz und Zwetschgen

Geröstete Grießknöpfle

20	l	Milch	20		Eier
5	kg	Grieß	2	kg	Schmalz
ca. 60	g	Salz			

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den Grieß regenartig unter stetem Rühren einlaufen lassen und zu einem glatten Brei verkochen. In

nassen, flachen Gefäßen 2 cm dick auftragen, glattstreichen und erkalten lassen. Anschließend in gleichmäßige Vierecke schneiden, in den verquirlten Eiern eintauchen und im heißen Schmalz beiderseits goldgelb rösten.

Schnitz und Zwetschgen

7,5 kg	schwäbisches Dürrobst	Zucker nach Geschmack
	Wasser	

Das am Vorabend gewaschene, eingeweichte Dürrobst mit dem Einweichwasser aufstellen und langsam weichgaren. Nach Geschmack süßen.

Württemberg-Baden

183

Grießknöpfle mit Zwetschgenkompott

Grießknöpfle	20	l	Milch	25	Eier
	5	kg	Grieß	1,5 kg	Schmalz
			Salz, Muskat	1 kg	Paniermehl

Die mit Salz und Muskat gewürzte Milch zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren regenartig einlaufen lassen und bei herabgesetzter Heizenergie langsam dick ausquellen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, die verquirlten Eier untermengen. Aus der Masse mit einem angefeuchteten Eßlöffel ovale Klöße abstechen, in leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen und 10—12 Minuten ziehen lassen. Gut abgetropft anrichten und mit dem in dem Fett gebräunten Paniermehl abschmelzen.

Zwetschgenkompott

20	kg	Zwetschgen	6-8	l	Wasser
1,5 kg		Zucker	200	g	Kartoffelstärkemehl

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und mit dem mit kaltem Wasser glattgerührten Stärkemehl binden. Dann die gewaschenen Zwetschgen hinzufügen, einmal aufkochen, die Hitze verringern und die Früchte garziehen lassen. Gut ausgekühlt verabreichen.

Käsemakkaroni, Tomatensoße

184

Käsemakkaroni

12,5 kg		Makkaroni	3	kg	geriebenen Käse
1	kg	Margarine			Salz

Die Makkaroni ein- bis zweimal brechen und in leicht gesalzenem Wasser kernig weichkochen. Auf einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen, gut abgetropft in der heißen Pfanne mit zerlassener Margarine durchschwenken. Beim Anrichten mit Käse bestreuen.

Tomatensoße

1,25 kg		Bratensoße	1	kg	Tomatenmark
5	l	Milch	2	Eßl.	Zucker
7,5 l		Wasser			Zitronensaft

Wasser und Milch zum Kochen bringen. Die breiartig angerührte Bratensoße einlaufen lassen und unter Beigabe von Tomatenmark 10 Minuten durchkochen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

185 Butterreis, Pilzsoße

Butterreis

10	kg	Reis	750	g	Butter
20	l	Wasser	500	g	Zwiebeln
400	g	Gekörnte Brühe			

Den gewaschenen Reis mit den feingehackten Zwiebeln und Fett anschwitzen. Mit Wasser unter Beigabe von Gekörnter Brühe auffüllen, aufkochen und gut abgedeckt in der Röhre oder im Wasserbadkessel bei herabgesetzter Heizenergie ca. 20 Minuten garen lassen.

Pilzsoße

1	kg	Trockenpilze	12,5	l	Knochenbrühe
500	g	Margarine	1,25	kg	Bratensoße
500	g	Zwiebeln	0,5	l	Weißwein

Die eingeweichten, zerkleinerten Pilze mit der Margarine und den feingehackten Zwiebeln weichdünsten. Zur inzwischen fertiggekochten Soße geben, kurze Zeit durchkochen und mit Weißwein fertigmachen.

186 Überbackene Nudeln mit Wurst und Käse, Salat

Überbackene Nudeln mit Wurst und Käse

12,5	kg	Bandnudeln	4	l	Milch
3,5	kg	Hartwurst	1	kg	Margarine
1,5	kg	Reibkäse			Salz

Die gekochten, mit kaltem Wasser abgebrausten und abgetropften Nudeln abwechselnd mit der feingewürfelten, angerösteten Wurst und dem Reibkäse, mit Salz gewürzt, in gefettete Bräter geben, mit der Milch übergießen, die Margarine in kleine Flocken darüber verteilen und die Nudeln im heißen Ofen langsam überbacken.

Salat

35	Stück	Kopfsalat	750	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl			Salatkräuter

Württemberg-Baden

187 Spätzle mit Schinken, Filderkraut

Spätzle mit Schinken

12,5 kg	Eier-Spätzle	Schinken
750 g	Schmalz	Salz
4,5 kg	gekochten, mageren	

Die fertig bezogenen Eierspätzle in reichlich leicht gesalzenem Wasser kernig weichkochen, auf ein Sieb schütten und mit Wasser abbrausen. Den feingewürfelten Schinken im Schmalz anrösten, die abgetropften Spätzle beifügen, salzen und unter öfterem Durchschwenken gut heiß werden lassen.

Filderkraut

30	kg	Fildersauerkraut			Speckschwarten
1	kg	Schmalz	1	l	Weißwein
1	kg	Zwiebeln	2	kg	rohe, geriebene
1,5	kg	Äpfel			Kartoffeln
8-10	l	Wasser			

Die gehackten Zwiebeln im Schmalz anrösten, mit dem Wasser auffüllen, $^4/_5$ vom aufgelockerten Fildersauerkraut, die geschälten, entkernten, zerkleinerten Äpfel und die Speckschwarten hinzufügen. Gut abgedeckt etwa 45 Minuten garen lassen und mit den geriebenen Kartoffeln binden. Zuletzt den Weißwein und das restliche $^1/_5$ Sauerkraut untermischen.

Württemberg-Baden

Geröstete Spätzle mit Ei, Endiviensalat

188

Geröstete Spätzle mit Ei

12,5	kg	Spätzle	1	kg	Schmalz
75		Eier			Salz, Wasser
2	l	Milch			

Die fertig bezogenen Spätzle in reichlich gesalzenem Wasser weichgaren, auf ein Sieb schütten und mit fließendem kalten Wasser abbrausen. Gut abgetropft im heißen Schmalz anrösten und salzen. Die mit der Milch verquirlten, mit Salz gewürzten Eier darübergießen und unter zeitweisem, behutsamem Untermengen mit dem Spartel langsam stocken lassen.

Endiviensalat

ca. 30		Busch Endivien	750	g	Zwiebeln
1,5	l	Essig			Salz, Pfeffer
1	l	Öl	1		Prise Zucker

Beispiele

Normalkost mit Abwandlung in Schonkost

(Zutaten für jeweils 100 Personen)

189 Paprika-Sahneschnitzel, Spaghetti, Kopfsalat

Paprika-Sahneschnitzel

100		Schweineschnitzel à 100 g	12,5	l	Wasser
			1,25	kg	Bratensoße kochfertig
500	g	Mehl	1	l	Sahne
1	kg	Fett			Salz
35	g	Paprika edelsüß			

Die Schnitzel klopfen, salzen, mit Mehl bestäuben, im heißen Fett von beiden Seiten braten und herausnehmen. Im Bratfett den Paprika rasch anschwitzen, mit dem Wasser auffüllen, aufkochen und mit der glattgerührten Bratensoße binden. Anschließend die Sahne zugeben, die Schnitzel einlegen und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Spaghetti 12,5 kg Spaghetti 500 g Margarine

Die Spaghetti in leicht gesalzenes, kochendes Wasser geben, 3—4 Minuten kochen und 8—10 Minuten garziehen lassen. Das Wasser ablassen, die Spaghetti mit kaltem Wasser abbrausen und unter Beigabe der Margarine gut erhitzen und abschmecken.

Kopfsalat	35		Stück Kopfsalat	1	kg Zwiebeln
	1	l	Weinessig		Salz, Pfeffer
	3/4	l	Öl		gehackte Frischkräuter

Abwandlung in Schonkost

Paprika-Sahneschnitzel

Statt Schweinefleisch Kalbfleisch nehmen, ohne Paprika, mild salzen. Im Pflanzenfett angehen lassen, mit wenig Wasser angießen und gut abgedeckt gardünsten. Sahne beifügen, leicht mit Mehl binden.

Spaghetti In Butter schwenken.

Kopfsalat

Ohne Zwiebeln und Pfeffer, mit Zitronensaft und Öl anmachen, mild salzen.

190 Pikante Frikadellen, Möhren, Salzkartoffeln

Pikante Frikadellen

8	kg	Hackfleisch			und Dill
750	g	Fett			Salz, Pfeffer, Muskat
15		Brötchen	12,5	l	Wasser
10		Eier	1,250	kg	Bratensoße
1	kg	Zwiebeln	500	g	Senf
100	g	gehackte Petersilie			

Das Hackfleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den in Fett geschmorten, feingehackten Zwiebeln, den Eiern und den Frischkräutern gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse

kleine 50 g schwere Frikadellen formen und im heißen Fett auf beiden Seiten anbraten. Aus dem Wasser und Bratensoße wie üblich eine sämige Soße bereiten und mit dem Senf vollenden. Die Frikadellen einlegen und langsam durchziehen lassen.

Möhren

20	kg	Möhren	4	l	Milch
1	kg	Zwiebeln	4	l	Wasser
750	g	Fett			Salz, Pfeffer, Zucker
600	g	Mehl			

Die gewaschenen, geputzen Möhren in Scheiben schneiden und im Wasser weichgaren. Aus Fett, Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit dem Gemüsewasser und der Milch auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Die abgetropften Möhren untermischen, kurz durchkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken.

Salzkartoffeln

50 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

Abwandlung in Schonkost

Frikadellen

Frikadellen ohne Zwiebeln in Öl oder Pflanzenfett ohne starke Krustenbildung angehen lassen. Mit milder Brühe angießen und fertiggaren.

Möhren

Möhren ohne Zwiebeln in Butter oder Pflanzenfett dünsten, leicht mit Mehl binden. Mit Muskat würzen.

Kartoffelschnee

Die geschälten, gekochten Kartoffeln abschütten und sehr heiß durch die Püreepresse auf die vorgewärmten Teller drückten.

Panierte Kalbsbrust, Erbsen und Karotten, Salzkartoffeln

191

Panierte Kalbsbrust

12,5	kg	Kalbsbrust	5		Eier
		Salz, Pfeffer	2,5	kg	Paniermehl
500	g	Mehl	1	kg	Fett
1	l	Milch			

Die von den Knochen befreite Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Mehl bestäuben, in die mit Milch verquirlten Eier eintauchen und im Paniermehl wenden. Im heißen Fett von beiden Seiten hellbraun anbraten und im Ofen bei mäßiger Hitze garbraten. Bei zu großer Oberhitze mit Butterpapier abdecken.

Erbsen und Karotten

20	kg	Karotten	500	g	Mehl
1	kg	Fett	5	1/1	Dosen Gemüse-Erbsen
1/2	kg	Zwiebeln Salz, Zucker			gehackte Petersilie

Im heißen Fett die gehackten Zwiebeln glasig dünsten, die gewürfelten Karotten dazugeben. Mit 5—6 l Wasser oder Knochenbrühe angießen, salzen und gut abgedeckt bei schwacher Hitze gardünsten. Die Flüssigkeit mit dem Mehl binden, dann die Dosenerbsen beifügen, kurz aufkochen. Nach Bedarf salzen, mit Zucker geschmacklich abrunden und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Salzkartoffeln 35 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Salz, Wasser

Abwandlung in Schonkost

Kalbsbrust

Unpaniert, leicht gewürzt in Butter absteifen und in wenig Flüsigkeit gardünsten. Dunstsaft mit wenig angerührtem Mehl binden.

Erbsen und Karotten

Die Karotten in Butter ohne Zwiebeln dünsten, mild würzen; statt mit Gemüseerbsen junge Erbsen verwenden. Das Gemüse naturell halten.

Salzkartoffeln

Wie bei Normalkost. Evtl. zu Kartoffelschnee heiß durch die Püreepresse drücken.

192 Quarkküchlein, Mischobst

Quarkküchlein

30	kg	Kartoffeln	6		Zitronen
4	kg	Hartweizengrieß			Salz
500	g	Stärkemehl	1,5	kg	Zucker
10	kg	Quark	35	g	Zimt
20		Eier	2	kg	Fett
1	kg	Rosinen			

Die am Vortage gekochten und geschälten Kartoffeln mit der Maschine reiben. Mit Grieß und Stärkemehl vermischen. Dann den durchpassierten nicht zu feuchten Quark, die Eier, Rosinen, das abgeriebene Gelbe der Zitronen und eine Prise Salz beifügen. Alles gut vermengen. Aus der Masse kleine ovale Küchlein formen und im heißen Fett von beiden Seiten hellbraun und knusprig braten. In dem mit Zimt vermischten Zucker wenden und heiß zu Tisch geben.

Mischobst

8	kg	Mischobst			Zitronensaft
12	l	Wasser	200	g	Kartoffelstärkemehl
1	kg	Zucker			

Das Mischobst gründlich waschen und einige Stunden im kalten Wasser einweichen. Im Einweichwasser unter Beigabe von Zucker langsam weichgaren. Die Flüssigkeit mit dem glattgerührten Stärkemehl binden, abkühlen und den Zitronensaft beifügen.

Abwandlung in Schonkost

Quarkküchlein

In Butter ohne Krustenbildung anbraten und in der Röhre fertigziehen lassen.

Obst

Geschälte, entkernte Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit wenig Zucker bestreuen, mit Zitronensaft beträufeln und gardünsten.

Gepökelte Ochsenbrust, Wirsing, Bouillonkartoffeln

Gepökelte Ochsenbrust

12,5 kg	mild gepökelte Ochsenbrust	2,5 kg	Wurzelwerk

Die Knochen kleingehackt kalt ansetzen, aufkochen, abschäumen und einige Stunden vorkochen. Das Fleisch und das geputzte Wurzelwerk beifügen und langsam garsieden. Das Wurzelwerk nach etwa 1 Stunde Kochzeit herausnehmen, da es bis dahin genug Aroma an die Brühe abgegeben hat.

Wirsing

20 kg	Wirsing		Muskat, Pfeffer, Salz
1,5 kg	Speck	2 kg	rohe, geriebene
1 kg	Zwiebeln		Kartoffeln

Die feingehackten Zwiebeln im gewürfelten Speck hell anbraten. Mit 4—5 l Wasser oder Knochenbrühe aufgießen und den in Würfel geschnittenen Wirsing beigeben. Dann würzen und gut abgedeckt gardünsten. Mit den geriebenen Kartoffeln binden.

Bouillonkartoffeln

30 kg	rohe, geschälte Kartoffeln		Salz gehackte Petersilie
5	Eßl. Gekörnte Brühe		

Die in gleichmäßige Würfel geschnittenen Kartoffeln mit Fleischbrühe gerade bedeckt unter Beigabe von Gekörnter Brühe kernig weichkochen. Anschließend das mit der Ochsenbrust gegarte, gehackte Wurzelwerk untermengen. Mit Salz nachschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Abwandlung in Schonkost

Fleisch

An Stelle von gepökelter Ochsenbrust junges, zartes Rindfleisch nehmen.

Wirsing

Fein gehackt ohne Speck und Zwiebeln gedünstet. Mit leichter Milchsoße binden. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Bouillonkartoffeln

Die Flüssigkeit zum Kochen der Kartoffeln zur Hälfte durch Milch ersetzen.

Leichte
Magen-, Gallen-, Leberschonkost
(Mengenangaben für 10 Personen)

194 Kalbsherz, Würfelkartoffeln mit Kerbel, Buttererbsen

Kalbsherz
1,2 kg Kalbsherz
1,2 l Brühe
50 g Butter
100 g Mehl
Salz
2 Eßl. gehackte Petersilie

Das Kalbsherz in leicht gesalzenem Wasser nahezu weichgaren, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Aus Butter und Mehl einen glatten Teig kneten, unter Rühren in die durchpassierte, kochende Brühe geben und zu einer sämigen Soße verkochen. Das Fleisch untermengen, aufkochen lassen und mit Petersilie bestreuen.

Würfelkartoffeln mit Kerbel
3 kg rohe, geschälte Kartoffeln
75 g Butter
3 Eßl. gehackte Kerbel
Salz

Die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden und im Salzwasser kernig weichkochen. Gut abgetropft in der zerlassenen Butter schwenken und mit Kerbel bestreut anrichten.

Buttererbsen
2 1/1 Dosen junge Erbsen
75 g Butter
1 Eßl. Zucker
1 Eßl. Mehl

Die Erbsen mit der Brühe erhitzen, abschütten und in eine Kasserolle mit der zerlassenen Butter geben. Mehl und Zucker einstäuben, kräftig schwenken und mit Salz abschmecken.

195 Löffelklöße von Kalbfleisch, Petersiliensoße, Salzkartoffeln

Löffelklöße
1,250 kg fein gehacktes Kalbfleisch
2-3 Brötchen
2 Eier
Salz, Muskat

Das Fleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und den Eiern gut vermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Masse mit einem Eßlöffel ovale Klöße abstechen, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und garziehen lassen. Beim Anrichten gut abgetropft mit der Petersiliensoße übergießen.

Petersiliensoße
120 g Butter
150 g Mehl
2 l Brühe
Salz
1/2 Zitrone
2 Eßl. gehackte Petersilie

2 l der durchpassierten Löffelklößbrühe zum Kochen bringen. Butter und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, nach und nach unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben und sämig verkochen. Nach Bedarf salzen und mit Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Petersilie unterziehen.

Salzkartoffeln 3 kg rohe, geschälte Kartoffeln, Wasser, Salz

Kalbfleischpudding, Karotten mit Kerbel, Kartoffelschnee

196

Kalbfleischpudding

1,250	kg	Kalbfleischbrät	3		Eier
½	l	Sahne			Salz

Das Brät mit der Sahne und den Eiern gut verarbeiten und nach Geschmack salzen. Die Masse in eine gebutterte, glatte Pudding- oder Kastenform einfüllen, glattstreichen und im Ofen im Wasserbad etwa ½ Stunde leicht kochen lassen.

Karotten mit Kerbel

2	kg	Karotten	1		Prise Zucker
100	g	Butter			Suppenwürze
		Salz			gehackter Kerbel

Die geputzten, in feine Scheiben geschnittenen Karotten mit der Butter unter Beigabe von wenig Wasser, Salz und Zucker gardünsten. Mit Würze und Kerbel kurz vor der Ausgabe vollenden.

Kartoffelschnee

3	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Salz, Wasser

Die Kartoffeln wie Salzkartoffeln kochen, abschütten und durch die Püreepresse auf die vorgewärmten Teller oder Platten drücken.

Kalbsröllchen, Spaghetti

197

Kalbsröllchen

1	kg	Kalbfleisch ohne Knochen	1	l	Tomatensaft
					Suppenwürze, Salz
500	g	Tomaten			gehackte Petersilie
50	g	Mehl			

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, leicht klopfen und mit wenig Salz bestreuen. Abgezogene, gehackte Tomaten mit der Petersilie daraufgeben, mit Suppenwürze beträufeln, aufrollen und mit Faden umbinden. Die Röllchen in einen Topf geben, mit dem Tomatensaft auffüllen und gardünsten. Die Flüssigkeit mit dem glattgerührten Mehl binden.

Spaghetti

1,250	kg	Spaghetti	50	g	Butter
		Salz			

Kalbsfilet vom Rost, Spaghetti mit Tomaten

198

1	kg	Kalbsfilet	Salz
50	g	Butter	

Das Kalbsfilet dünnklopfen, leicht salzen, mit der zerlassenen Butter bestreichen und auf dem Rost ohne Krustenbildung schwach braten. Trocken anrichten.

Spaghetti mit Tomaten

1	kg	gekochte Spaghetti			Zitronensaft
1,250	kg	Tomaten			Suppenwürze
75	g	Butter			Petersilie
		Salz			

Die abgezogenen, in feine Würfel geschnittenen Tomaten in der Butter mit wenig Brühe dünsten. Mit den in leichtem Salzwasser gekochten, abgetropften Spaghetti gut vermischen und unter Beigabe von Zitronensaft, Würze und Petersilie gut erhitzen.

199 Kalbssteaks, Buttererbsen, Schmelzkartoffeln

Kalbssteaks

1,250	kg	Kalbfleisch	75	g	Butter
50	g	Pflanzenfett	75	g	Mehl
1/2	l	Wasser			Salz, Zitronensaft
1/2	l	Milch			

Das Fleisch in dünne Steaks schneiden, mild salzen, mit dem Fett im gut verschlossenen Topf gardünsten und herausnehmen. Den Dunstsaft mit Wasser und Milch aufgießen, aufkochen und mit Mehlbutter binden. Mit Zitronensaft abschmecken.

Buttererbsen

2	1/1	Dosen junge Erbsen	1	Eßl.	Mehl
100	g	Butter			Salz
1	Eßl.	Zucker			

Die Erbsen mit der Brühe erhitzen, abschütten und in eine Kasserolle mit der zerlassenen Butter geben. Mehl und Zucker einstäuben, kräftig durchschwenken und mit Salz abschmecken.

Schmelzkartoffeln

3	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1,5	l	Milch
					Salz
100	g	Butter			

Kleine Kartoffeln einmal durchschneiden, in kochendes Wasser geben und kurz blanchieren. Mit der Schnittfläche nach unten in einen mit Butter bestrichenen Bräter geben, mit kochender Milch übergießen und salzen. Anschließend mit Butterpapier bedeckt in der Röhre langsam garen, bis die Milch von den Kartoffeln aufgesogen ist.

200 Kalbsschnitzel naturell, Spinat, Kartoffelbrei

Kalbsschnitzel naturell

1,250	kg	Kalbfleisch			Salz
80	g	Butter			

Das in gleichmäßige Scheiben geschnittene Fleisch leicht klopfen und salzen. Die Butter zergehen lassen, das Fleisch einlegen und ohne es bräunen leicht angehen lassen. Gut abgedeckt langsam gardünsten.

Spinat

2,5	kg	Spinat	75	g	Butter
3		Brötchen			Salz, Muskat, Würze
1/4	l	Milch			

Den gründlich gewaschenen Spinat mit wenig Wasser kurz dünsten. Gut abgetropft durch die feine Scheibe drehen. Die abgeriebenen, in der lauwarmen Milch aufgeweichten Brötchen in einen Topf geben, mit dem Schneebesen glattrühren und den Spinat und die Butter untermengen. Bei kleiner Flamme einige Minuten durchkochen und mit Salz, Muskat und Würze abschmecken.

Kartoffelbrei

3	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	3/4	l	Milch
					Salz, Muskat

Kalbsherz, junge Kohlräbchen, Kartoffelnocken

201

Kalbsherz

1	kg	Kalbsherz	75	g	Mehl
1	l	Brühe			Salz, Suppenwürze
75	g	Butter	2	Eßl.	gehackte Petersilie

Das Kalbsherz in leicht gesalzenem Wasser nahezu weichgaren, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Aus Butter und Mehl einen glatten Teig kneten, unter Rühren in die durchpassierte kochende Brühe geben und zu einer sämigen Soße verkochen. Das Fleisch untermengen, aufkochen lassen und mit Würze und Petersilie vollenden.

Junge Kohlräbchen

15		Kohlräbchen	75	g	Mehl
1/2	l	Milch			Salz
1/2	l	Gemüsebrühe	1		Prise Muskat
75	g	Butter			

Die Kohlräbchen schälen, in Scheiben schneiden und mit leicht gesalzenem Wasser knapp bedeckt weichgaren. Die Milch mit der Gemüsebrühe aufkochen und mit Mehlbutter binden. Die abgetropften Kohlräbchen untermengen, kurz durchkochen, mit Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffelnocken

2,5	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	150	g	Mehl
			100	g	Butter
5-6		Eier			Muskat, Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Butter, Mehl und die Gewürze hinzufügen und gut verschaffen. Mit einem Eßlöffel von der Masse Nocken abstechen und in leicht gesalzenem Wasser garsieden.

Kalbfleisch in Gelee, Chicorée, Würfelkartoffeln mit Kerbel

202

Kalbfleisch in Gelee

750	g	gekochtes Kalbfleisch			Gekörnte Brühe
1	l	Wasser	35	g	Gelantinepulver
1		gehäufter Eßlöffel	1		Tasse Weißwein

Das Wasser mit der Gekörnten Brühe zum Kochen bringen. Die mit etwas kaltem Wasser vorgeweichte Gelantine und den Weißwein beifügen und nochmals gut erhitzen. Die abgekühlte, aber noch flüssige Geleemasse mit dem feingewürfelten Kalbfleisch gut vermengen. In Tassen oder Förmchen füllen und nach dem Erstarren stürzen.

Chicorée 100 g Butter
15 Kolben Chicorée
1/2 l Milch
Salz, Zitronensaft

Das Gemüse putzen, den bitteren Kern vom Strunk entfernen und in leicht gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Gut abgetropft in eine gebutterte Kasserolle legen, mit der Milch begießen, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und gut abgedeckt gardünsten.

Würfelkartoffeln mit Kerbel

2,5 kg rohe, geschälte Kartoffeln
100 g Butter
2 Eßl. gehackten Kerbel
Salz

Die Kartoffeln in gleichmäßige Würfel schneiden und im Salzwasser kernig weichkochen. Gut abgetropft in der zerlassenen Butter schwenken und mit Kerbel bestreut anrichten.

203 Eingemachtes Kalbfleisch, Butternudeln

Eingemachtes Kalbfleisch

1,5 kg Kalbsbrust
100 g Butter
1,2 l Wasser
2 Eßl. Fondor
100 g Mehl
Salz, Zitronensaft
Petersilie

Kalbsbrust in große Stücke schneiden, in die zerlassene, aber nicht gebräunte Butter geben, etwas andünsten und mit dem Wasser auffüllen. Mit Fondor würzen und langsam weichgaren. Die Flüssigkeit mit dem glattgerührten Mehl binden. Wenn erforderlich nachsalzen und mit Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreut anrichten.

Butternudeln 1,250 kg breite Nudeln
Wasser, Salz
75 g Butter

Die Nudeln in reichlich sprudelndes, gesalzenes Wasser geben und kernig weichkochen. Auf ein Sieb schütten, mit dem Wasser abbrausen und gut abgetropft unter Beigabe der Butter in der Pfanne gut erhitzen und salzen.

204 Kalbsmilch gedünstet, Karottenpüree, Pellkartoffeln

Kalbsmilch gedünstet

1,250 kg Kalbsmilch
100 g Butter, Fondor

Die in kochendem Wasser gebrühte Kalbsmilch in der Butter mit wenig Wasseranguß gardünsten und mit Fondor leicht würzen. Beim Anrichten in Scheiben schneiden und mit dem etwas eingekochten Dunstsaft übergießen.

Karottenpüree 2 kg Karotten
wenig Wasser
150 g Butter
2 Eßl. Mehl
1 Prise Zucker
Salz
1 Eßl. gehackte Petersilie

Die geputzten Karotten mit wenig Wasser weichdämpfen, durch ein feines Sieb streichen, mit der Butter und dem Mehl verrühren, kurz aufkochen lassen, schwach mit Salz und Zucker abschmecken und beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Pellkartoffeln 2 kg Kartoffeln, Wasser, Salz

Schweizer Steaks, junge Erbsen, Kartoffelbrei

205

Schweizer Steaks

1,250 kg	Ochsenhüfte	1	Dose	Kondensmilch
75 g	Pflanzenfett			Salz
	Wasser			

Das Fleisch in 125 g schwere Scheiben schneiden, mild salzen und in das heiße Fett geben. Ohne Kruste etwas angehen lassen, mit wenig Wasser und Kondensmilch angießen und gut abgedeckt bei kleiner Flamme weichschmoren.

Junge Erbsen

2	kg	Dosenerbsen	1	Eßl. Mehl
100	g	Butter		Salz, Muskat
1		Teelöffel Zucker		

Die Erbsen mit der Brühe erhitzen, abschütten und in einem Topf mit zerlassener Butter, Mehl und Zucker bei gutem Feuer durchschwenken. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Kartoffelbrei	3 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	½ l	Milch
				Salz

Rindfleisch gekocht, Brechbohnen in Milchsoße, Salzkartoffeln

206

Rindfleisch gekocht

1,250 kg	junges, zartes Rindfleisch	ca.	2,5 l	Wasser
				Salz, Suppenkräuter

Das Fleisch mit dem Wasser ansetzen, aufkochen, abschäumen und salzen. Das Suppengemüse gut waschen, beifügen und langsam, nicht ganz zugedeckt, weichkochen.

Brechbohnen in Milchsoße

2,5 kg	grüne Bohnen	1	l	Milch
100 g	Butter			Salz, Muskat
80 g	Mehl			gehackte Petersilie

Die geputzten, gewaschenen, in Stücke gebrochenen Bohnen mit wenig Wasser gut abgedeckt gardünsten. Die Milch zum Kochen bringen, den aus der Butter und dem Mehl gekneteten Teig hinzufügen, glattrühren und sämig verkochen. Die Bohnen beifügen, kurz aufkochen und mit Salz und Muskat abschmecken. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Salzkartoffeln	3 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz

Hacksteak, Blumenkohl, Kartoffeln

207

Hacksteak	500 g	gehacktes Rindfleisch		Salz
	500 g	gehacktes Kalbfleisch		gehackte Petersilie
	2	Semmeln		Suppenwürze
	75 g	Butter		

Das Fleisch mit Salz und Suppenwürze mild würzen und mit den abgeriebenen und eingeweichten, ausgedrückten Semmeln gut vermengen. Aus der Masse kleine Steaks formen, in einem Topf mit der Butter, mit 1 Tasse Wasser angegossen, ohne Farbe nehmen zu lassen, zugedeckt gardünsten.

Blumenkohl

2	kg	Blumenkohl	80	g	Butter
0,5	l	Milch			Zitronensaft, Salz
80	g	Mehl			

Den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser kernig weichkochen, die Milch mit einem halben Liter Blumenkohlwasser zum Kochen bringen und mit Mehlbutter binden. Die Soße mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken und anschließend die abgetropften Blumenkohlröschen unterziehen.

Salzkartoffeln

4 kg Kartoffeln, Salz, Wasser

208 Rehragout, Grießnocken

Rehragout

1	kg	Reh ohne Knochen	50	g	Mondamin
200	g	Sellerie	1	Eßl.	Zitronensaft
200	g	Gelberüben	2	Eßl.	Johannisbeergelee
500	g	Tomaten			Salz, Suppenwürze
1	l	Knochenbrühe			

Das Rehfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und mit wenig Salz, Suppenwürze und Zitronensaft marinieren. Mit den abgezogenen, gewürfelten Tomaten sowie den feingeraspelten Gelberüben und der Sellerie unter Beigabe der Brühe in gut geschlossenem Topf weichgaren. Anschließend das Ragout mit dem angerührten Mondamin binden und mit dem Johannisbeergelee fertigmachen.

Grießnocken

3	l	Milch	100	g	Butter
400	g	Grieß			Salz

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den Grieß langsam einlaufen lassen und bei kleiner Flamme ausquellen. Danach 2 cm dick auf ein Brett streichen und kaltstellen. Aus der Masse Halbmonde ausstechen, mit Butter bestreichen und in der Röhre ohne Krustenbildung braten.

209 Rühreier mit Kräutern und Bechamelkartoffeln

Rühreier mit Kräutern

20		Eier	2	Eßl.	gehackte Frischkräuter
50	g	Butter			Salz
1		Tasse Milch			

Die Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad zergehen lassen. Die Eier mit Milch, wenig Salz und den Frischkräutern gut verquirlt dazugießen und mit dem Holzlöffel leicht und flockig abrühren.

Bechamelkartoffeln

3	kg	Pellkartoffeln	1	l	Milch
100	g	Butter			Salz, Muskat
4	Eßl.	Mehl			

Die Milch unter Beigabe von Salz und Muskat zum Kochen bringen. Butter und Mehl mit einer Gabel glatt verkneten, in die Flüssigkeit geben, mit dem Schneebesen glatt verrühren und sämigkochen. Die gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln unter die Soße mengen und gut erhitzen.

Rührei mit Tomaten, Blumenkohlsalat, Schwenkkartoffeln 210

Rührei mit Tomaten

20	Eier	10		große Tomaten
1	Tasse Milch	100	g	Butter
1	Tasse Wasser			Salz

Die Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, abziehen, ausdrücken und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, aber nicht bräunen, die Tomaten beifügen, kernig weich dünsten und die mit Milch, Wasser und wenig Salz verquirlten Eier darübergießen. Mit dem Holzlöffel flockig und nicht zu fest bei kleinem Feuer abrühren.

Blumenkohlsalat

2-3	Köpfe Blumenkohl	50	g	Öl
	Wasser, Salz, Fondor			gehackte Petersilie
	Zitronensaft			

Den Blumenkohl in nicht zu kleine Stückchen teilen, mit wenig Flüssigkeit weichdünsten, herausnehmen und auskühlen lassen. Anschließend mit Fondor, Zitronensaft und Öl pikant anmachen und mit Petersilie bestreut anrichten.

Schwenkkartoffeln

3 kg	gekochte, geschälte kleine Pellkartoffeln	Butter, Salz

Die möglichst noch heißen Kartoffeln in der zerlassenen, aber nicht gebräunten Butter schwenken und leicht salzen.

Seelachsfilet mit Estragonsoße, Salzkartoffeln 211

Seelachsfilet mit Estragonsoße

1,8 kg	Seelachsfilet	0,5 l	Milch
	Fondor	2	Eßl. gehackten Estragon
125 g	Butter		Zitronensaft
125 g	Mehl		Salz nach Geschmack
1 l	Wasser bzw. Fischfond		

Den portionierten Fisch mit Fondor und Zitronensaft einreiben und 1 Stunde stehen lassen. In Randbleche einsetzen, mit wenig Wasser angießen, mit gebuttertem Papier abdecken und langsam gardünsten. Wasser und Milch zum Kochen bringen und den durchpassierten Fischfond beifügen. Butter und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, nach und nach unter Rühren in die Flüssigkeit geben und zu einer sämigen Soße verkochen. Den Estragon unterziehen und nach Geschmack salzen. Die Soße beim Anrichten über den Fisch gießen.

Salzkartoffeln

3 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz

212 Seelachsfilet gekocht, Weißweinsoße, Dampfkartoffeln

Seelachsfilet 1,800 kg Seelachsfilet

Weißweinsoße

ca.	1	l	Wasser	Salz, Suppenwürze
	1/4	l	Weißwein	Zitronensaft
	100	g	Butter	gehackte Frischkräuter
	100	g	Mehl	

Das mit Salz und Zitronensaft marinierte Seelachsfilet in Portionen geteilt in einem flachen Gefäß mit dem Weißwein und wenig Wasser angießen, mit Pergamentpapier bedecken und bei kleinem Feuer pochieren. Den Sud auf 1,5 l auffüllen, mit Mehlbutter binden und mit Zitronensaft und Suppenwürze abschmecken. Mit den gehackten Frischkräutern anrichten.

Dampfkartoffeln

4 kg Kartoffeln, Salz

213 Fischröllchen in Estragonsoße, Fondor-Reis

Fischröllchen in Estragonsoße

2	kg	Kabeljaufilet	100	g	Mehl
1 1/4	l	Wasser			Salz, Zitronensaft
1	Eßl.	Gekörnte Brühe	3	Eßl.	gehackten Estragon
100	g	Butter			

Den Fisch in gleichmäßige 5 cm breite Streifen schneiden, salzen, aufrollen und mit Hölzchen feststecken. Das Wasser unter Beigabe von Gekörnter Brühe zum Kochen bringen. Den aus Butter und Mehl gekneteten Teig hineingeben, glattrühren, sämig kochen und die Hälfte vom Estragon beimischen. Anschließend über die eng in einen Topf nebeneinander und aufrecht geschichteten Fischröllchen gießen. Bei kleiner Flamme langsam garen. Nach dem Herausnehmen die Hölzchen entfernen, auf tiefer Platte anrichten und mit der mit Salz, Zitronensaft und dem restlichen Estragon vollendeten Soße übergießen.

Fondor-Reis

1	kg	Reis	1		geh. Eßl. Fondor
2	l	Wasser			

Das Wasser mit Fondor zum Kochen bringen, den gereinigten Reis beifügen, unter Rühren aufkochen und gut abgedeckt in 20 Minuten in der Röhre garen.

Salzarme Kost

Kalbskotelett mit Petersiliensoße, Kartoffelnudeln 214

Kalbskotelett mit Petersiliensoße

10		Kalbskoteletts à 150 g	1	l	Milch
100	g	Mehl	2	Eßl.	gehackte Petersilie
100	g	Butter	1		Teel. Suppenwürze
1/4	l	Weißwein			

Die Koteletts mit Mehl bestäuben, in der Butter von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Das restliche Mehl einstäuben, mit dem Weißwein ablöschen und mit der Milch aufgießen. Das Fleisch in die Soße legen und langsam garziehen lassen. Mit der Petersilie und Suppenwürze vollenden.

Kartoffelnudeln

1,5	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln			geschmorte Zwiebeln
150	g	Mehl	2	Teel.	gehackte Petersilie
75	g	Grieß	3		Eier
3	Eßl.	gehackte, in Fett	100	g	Butter

Die am Vortage gekochten, geschälten Kartoffeln reiben. Mit Mehl, Grieß, Zwiebeln, Petersilie und Eier gut vermengen. Aus der Masse korkengroße Rollen formen, in kochendes Wasser einlegen, aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Gut abgetropft und ausgekühlt in der zerlassenen Butter anbraten.

Kalbskotelett mit Kräutern, gebratene Tomaten, Kartoffelspatzen 215

Kalbskotelett mit Kräutern

10		Kalbskotelett à 125 g	3	Eßl.	gehackte Frischkräuter
100	g	Butter	2,5	g	Würze
1/2	l	Weißwein	1		Prise Paprika
1/4	l	Dosensahne			

Die Koteletts in der Butter saftig ausbraten und herausnehmen. Den Paprika einstäuben, mit Weißwein ablöschen und mit der beigefügten Sahne aufkochen. Die Kräuter zur Soße geben, mit Würze abschmecken und über das Fleisch gießen.

Gebratene Tomaten

2	kg	Tomaten	2	Eßl.	gehackte Frischkräuter
150	g	Olivenöl			Zitronensaft

Die Tomaten halbieren, im heißen Öl auf beiden Seiten anbraten, mit Zitronensaft beträufeln und mit Frischkräuter bestreut anrichten.

Kartoffelspatzen

2	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	2	Eßl.	gehackte Zwiebeln
100	g	Mehl	1	Eßl.	gehackte Petersilie
100	g	Grieß	3		Eier
			150	g	Butter

Die am Vortage gekochten Kartoffeln reiben, mit den in etwas Butter geschmorten Zwiebeln sowie Mehl, Grieß, Eier und Petersilie gut vermengen. Aus der Masse fingerdicke Rollen formen, in korkengroße Stücke schneiden, in kochendes Wasser einlegen und an der Seite ziehen lassen. Anschließend mit der zerlassenen Butter übergießen.

216 Gefüllte Kalbsbrust, Mangoldgemüse mit Tomaten, Pfefferminzkartoffeln

Gefüllte Kalbsbrust

1,5	kg	Kalbsbrust	2,5	g	Suppenwürze
5		Weißbrötchen	40	g	Mondamin
4		Eier	1		Tasse sauren Rahm
50	g	Butter	200	g	Wurzelwerk
100	g	Öl	1	l	Knochenbrühe ungesalzen
2	Eßl.	gehackte Zwiebeln			
1	Eßl.	gehackte Petersilie			

Aus den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, den Eiern, den in Butter angeschwitzten Zwiebeln und der Petersilie ein Füllsel bereiten und mit Würze abschmecken. Die Masse in die vorbereitete Kalbsbrust füllen, zunähen und im heißen Öl mit dem grobgeschnittenen Wurzelwerk anbraten. Mit der Brühe ablöschen und langsam bei öfterem Übergießen fertiggaren. Den Fond mit Mondamin binden, durchpassieren und mit dem sauren Rahm vollenden.

Mangoldgemüse mit Tomaten

1,5	kg	Mangold	100	g	Butter
1	kg	Tomaten	1		Zehe Knoblauch
100	g	Zwiebeln			Pfeffer, Muskat

Die feingehackten Zwiebeln mit der Butter andünsten, das in Streifen geschnittene Mangoldgemüse und die abgezogenen gewürfelten Tomaten dazugeben und mit dem verriebenen Knoblauch gardünsten. Mit einer Prise Muskat und Pfeffer abschmecken.

Pfefferminzkartoffeln

4	kg	Kartoffeln	1		Zweig Pfefferminz

Die Kartoffeln wie üblich dämpfen, dem Dämpfwasser einen kleinen Zweig Pfefferminz beigeben.

217 Rindsrouladen, Butterreis mit Schnittlauch und Käse

Rindsrouladen

10		Rouladen à 125 g	200	g	Wurzelwerk
150	g	Speck, ungesalzen	1,5	l	Brühe, ungesalzen
250	g	Zwiebeln	1		Tasse Rotwein
		Pfeffer	80	g	Mehl
100	g	Öl	2,5	g	Suppenwürze

Die Rouladen klopfen, leicht pfeffern, mit den angerösteten feingehackten Zwiebeln bestreichen und mit einem Streifen Speck belegen. Nach dem Auf-

rollen mit Spießchen befestigen und im heißen Öl mit dem Wurzelwerk anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit der Brühe auffüllen. Anschließend langsam fertiggaren, die Soße durchpassieren und mit Rotwein und Würze vollenden.

Butterreis mit Schnittlauch und Käse

1	kg	Reis			ungesalzen
150	g	Butter	3	Eßl.	Schnittlauch
2	Eßl.	gehackte Zwiebeln	3	Eßl.	geriebenen Parmesan-Käse
2	l	Knochenbrühe,			

Den gewaschenen Reis mit der Butter und den feingehackten Zwiebeln anschwitzen, mit der Brühe auffüllen und nach dem Wiederaufkochen gut abgedeckt in der Röhre 20 Minuten fertiggaren. Anschließend den Schnittlauch und den geriebenen Käse mit einer Gabel unterziehen.

Rinderbraten, Rahmtunke, Makkaroni

218

Rinderbraten mit Rahmtunke

1,250	kg	Rindfleisch	40	g	Mondamin
100	g	Öl	1		Tasse saurer Rahm
250	g	Zwiebeln			Pfeffer
1	l	Buttermilch			

Das in der Buttermilch einige Stunden eingelegte Fleisch gut abgetropft in heißem Öl mit den Zwiebeln anbraten. Mit der Buttermilch auffüllen und langsam weichgaren. Die Flüssigkeit mit dem glattgerührten Mondamin binden und mit dem sauren Rahm und wenig Pfeffer abschmecken.

Makkaroni 1,250 kg Makkaroni 50 g Butter

Ungarischer Gulasch, Weinkraut, Herzogin-Kartoffeln

219

Ungarischer Gulasch

1	kg	Rindfleisch	2		Zehen Knoblauch
100	g	Pflanzenfett	1		Messerspitze Kümmel
200	g	gehackte Zwiebeln	1	l	Wasser
300	g	Tomatenpüree			Suppenwürze
1		Messerspitze Paprika			

Das in Würfel geschnittene Fleisch mit den Zwiebeln im heißen Fett anbraten. Den Paprika einstäuben, den feinverriebenen Knoblauch und Kümmel sowie das Tomatenmark hinzugeben. Mit dem Wasser aufgießen und langsam weichgaren. Mit Würze vollenden.

Weinkraut

3	kg	Weißkohl	3	Eßl.	Zucker
100	g	Pflanzenfett	1/2	l	Weißwein
3	Eßl.	gehackte Zwiebeln	300	g	rohe, geriebene Kartoffeln
250	g	Äpfel			

Die Zwiebeln im Fett anschwitzen. Den in feine Streifen geschnittenen Weißkohl mit den geschälten, zerkleinerten Äpfel dazugeben und mit wenig Wasser angießen. Den Zucker bernsteinfarbig anrösten, mit Weißwein ablöschen, dem Kraut beifügen und gut verschlossen gardünsten. Die Flüssigkeit mit den geriebenen Kartoffeln binden.

Herzogin-Kartoffeln

1,5	kg	Kartoffeln	1/10	l	Sahne
6		Eigelbe	1		Prise Muskat
100	g	Butter			

Die Kartoffeln kochen, abschütten und durch die Presse drücken, die übrigen Zutaten beifügen und gründlich vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein gefettetes Blech kleine Häufchen spritzen. Mit verdünntem Eigelb bestreichen und im Ofen hellgelb überbacken.

220 Deutsches Beefsteak, Wachsbohnen mit Tomaten, Kartoffelplätzchen mit Käse

Deutsches Beefsteak

1	kg	Rindfleisch (gehackt)	2	Eßl.	gehackte Zwiebeln
2		Brötchen	1		Messerspitze Majoran
2		Eigelb	2,5	g	Würze
150	g	Butter			Zitronensaft

Das Fleisch mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, den in etwas Butter geschmorten Zwiebeln und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Mit Majoran, Würze und Zitronensaft abschmecken. Hierauf runde Steaks formen und in der Butter saftig herausbraten.

Wachsbohnen mit Tomaten

1,5	kg	Wachsbohnen	2	Eßl.	gehackte Zwiebeln
1	kg	Tomaten	1		Prise Muskat
100	g	Butter			Zitronensaft

Die Zwiebeln mit der Butter anschwitzen, die abgezogenen und ausgedrückten Tomaten gewürfelt dazugeben und gardünsten. Anschließend die abgekochten Bohnen hinzufügen und unter Beigabe von Muskat und Zitronensaft durchschwenken.

Kartoffelplätzchen mit Käse

2	kg	gekochte, geschälte Kartoffeln	1	Eßl.	gehackte Petersilie
75	g	Mehl	2		Eier
75	g	Grieß	150	g	Butter
2	Eßl.	gehackte Zwiebeln	2	Eßl.	Käse

Die am Vortage gekochten Kartoffeln reiben, mit den in etwas Butter geschmorten Zwiebeln sowie Mehl, Grieß, Eier und Petersilie gut vermengen. Aus der Masse talergroße Plätzchen formen, auf gefettete Bleche setzen und mit Butter bestreichen. Die Oberfläche mit geriebenem Käse bestreuen und im heißen Ofen backen.

221 Hammelfleisch mit grünen Bohnen und Kartoffeln

1,5	kg	Hammelfleisch			Bohnenkraut
2,5	kg	Grüne Bohnen	2	kg	rohe, geschälte
150	g	Butter			Kartoffeln
250	g	Zwiebeln			gehackte Petersilie
1	l	Wasser			Suppenwürze

Das in Würfel geschnittene Fleisch in der Butter unter Beigabe der gehackten Zwiebeln andünsten. Die geputzten, in Stücke geschnittenen Bohnen sowie Bohnenkraut beifügen, mit Wasser angießen und gut abgedeckt dünsten

lassen. Nach etwa 45 Minuten die gewürfelten Kartoffeln hinzugeben und vollends fertiggaren. Mit der gehackten Petersilie und Suppenwürze abschmecken.

Rühreier mit Käse, Bratkartoffeln, Tomatensalat

222

Rühreier mit Käse

20		Eier			Schweizerkäse
75	g	Butter	2,5	g	Suppenwürze
4	Eßl.	geriebenen			

Die zerquirlten Eier mit Würze abschmecken und mit der Butter im Wasserbad flockig abrühren. Beim Anrichten mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Bratkartoffeln

4	kg	Kartoffeln	2	Eßl.	gehackte Frischkräuter
100	g	Pflanzenfett			

Tomatensalat

3	kg	Tomaten	1		Prise Zucker
100	g	geriebene Zwiebeln			gehackte Petersilie
		Essig			

Die abgezogenen Tomaten in Scheiben schneiden, mit dem Essig, den geriebenen Zwiebeln und dem Zucker marinieren und mit Petersilie bestreut anrichten.

Blumenkohl überbacken, Dampfkartoffeln

223

Blumenkohl

3	kg	Blumenkohl	4	Eßl.	geriebener Schweizerkäse
1	l	Milch	2,5	g	Suppenwürze
0,5	l	Blumenkohlwasser	2	Eßl.	Paniermehl
100	g	Mehl	50	g	Butter
100	g	salzlose Margarine			
		Zitronensaft			

Den Blumenkohl in sprudelndem Wasser weichkochen, danach gut abgetropft in runde Schöpflöffel eindrücken und halbkugelförmig auf ein gefettetes Blech setzen. Aus der Margarine, dem Mehl, der Milch und dem Blumenkohlwasser eine sämige Tunke herstellen und mit Zitronensaft und Würze abschmecken. Den Blumenkohl mit der Soße überziehen, mit Käse und Paniermehl bestreuen und mit Butter beträufelt im Ofen bei guter Oberhitze überbacken.

Dampfkartoffeln

2,5	kg	rohe, geschälte Kartoffeln	1		Messerspitze Kümmel
					Wasser, Salz

Dem Dämpfwasser den gehackten Kümmel beifügen und wie üblich fertigdämpfen.

224 Weckschnitten, Birnenkompott

Weckschnitten

15		Doppelwecken	200	g	Pflanzenfett
1	l	Milch	1		Teel. Zimt
3		Eier	250	g	Zucker
		Zitronensaft			

Eier, Milch und Zitronensaft gut verquirlen, die der Länge nach durchgeschnittenen Brötchen darin kurz einweichen, leicht ausdrücken und in heißem Fett lichtbraun herausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreut anrichten.

Birnenkompott

3,5 kg	Birnen		Wasser, Zitronensaft
	Zucker nach Geschmack	2-3	Nelken

Die geschälten, halbierten, von den Kernen befreiten Birnen in das mit Zucker, Nelken und Zitronensaft gewürzte Wasser geben und langsam garkochen.

Geschmorte Hochrippe mit Chicoree

225

Geschmorte Hochrippe

1,250 kg	Rinderhochrippe		150 g	Tomatenpüree
100 g	Speck		¾ l	Wasser
25 g	Fett			Salz, Pfeffer
250 ccm	Weißwein			

Das Fleisch mit dem in Streifen geschnittenen Speck spicken, salzen, pfeffern und in heißem Fett von allen Seiten anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, Tomatenpüree und Wasser beifügen und langsam garschmoren.

Chicoree

3,5 kg	Chicoree			Salz, Pfeffer
200 g	Butter		½ l	Wasser
	Zitronensaft		25 g	Agar-Agar

Die geputzten, vom bitteren Kern befreiten Knollen überbrühen. In einen Topf mit der zerlassenen Butter geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit dem Wasser angießen und weichdünsten. Den Dunstsaft mit Agar-Agar binden und beim Anrichten über das Gemüse gießen.

Saftbraten, Sauerkraut (ungarisch), Kartoffelauflauf

226

Saftbraten

1,250 kg	Rindfleisch (Schwanzstück)		300 g	Wurzelwerk
			100 g	Tomatenmark
2 l	Buttermilch			Salz, Pfeffer
100 g	Fett			

Das Fleisch 2—3 Tage in Buttermilch einlegen, herausnehmen und gut abgetropft mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten im heißen Fett anbraten, das Wurzelwerk und Tomatenmark hinzufügen und kurz mitschmoren lassen. Mit der Buttermilch auffüllen und langsam weichgaren. Anschließend die Soße passieren und über das in Scheiben geschnittene Fleisch gießen.

Sauerkraut (ungarisch)

2,5 kg	Sauerkraut		1	Messerspitze Rosenpaprika
200 g	Speck			
200 g	gehackte Zwiebeln			Zitronensaft

Die gehackten Zwiebeln mit dem feingewürfelten Speck anrösten, den Paprika einstäuben und mit Wasser ablöschen. Das Sauerkraut gelockert dazugeben und gut abgedeckt gardünsten. Mit Zitronensaft abschmecken.

Kartoffelauflauf

1,2 kg	rohe, geschälte Kartoffeln		6	Eiweiß
			1	Messerspitze Muskat
½ l	Milch			Salz
150 g	Butter			

Die Kartoffeln im Salzwasser weichgaren, abschütten und durch die Püreemaschine drücken. Mit der kochenden Milch, der Hälfte Butter und Muskat glattrühren. Den steifen Eierschnee vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine gefettete Form geben, glattstreichen, mit der restlichen Butter beträufeln und im Ofen aufziehen lassen.

227 Schweinelendchen in Sahnensoße, Spinat mit Basilikum, Kartoffelschnee

Schweinelendchen in Sahnensoße

1,250 kg	Schweinelendchen	3	Würfel Fondor
50 g	Pflanzenfett	1	Dose Sahne
½ l	Wasser		Salz

Das Fleisch salzen, im Fett leicht anbraten und saftig fertigdünsten. Den Fond mit Wasser unter Beigabe von Fondor und Sahne auffüllen, kurz durchkochen und durchpassiert über das Fleisch geben.

Spinat mit Basilikum

2,5 kg	Spinat	50 g	Basilikum
100 g	Butter		Salz, Pfeffer, Muskat
50 g	feingehackte Zwiebeln		

Den Spinat putzen, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Mit der Butter und den Zwiebeln mit wenig Flüssigkeit gardünsten. Das feingewiegte Basilikum sowie Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und kurz durchkochen.

Kartoffelschnee

1,8 kg	rohe, geschälte Kartoffeln	Wasser, Salz

Die Kartoffeln wie üblich im Salzwasser weichkochen, abschütten und durch die Püreepresse auf vorgewärmte Platten drücken.

228 Schweinekotelett, Rosenkohl, Kartoffeln

Schweinekotelett

1,250 kg	Schweinekotelett	3—4 Eßl.	gehackte Zwiebeln
100 g	Fett		Suppenwürze
	Salz, Pfeffer		

Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Koteletts im heißen Fett leicht anbraten. Die Zwiebeln kurz mitschwitzen, mit etwas Wasser ablöschen und in einem geschlossenen Topf fertiggaren. Den Fond durch ein Sieb geben und mit etwas Suppenwürze abschmecken.

Rosenkohl

2 kg	Rosenkohl		Salz, Muskat
100 g	Butter		Suppenwürze

Den gewaschenen Rosenkohl im Dämpfer weichgaren, gut abgetropft mit der zerlassenen Butter durchschwenken und mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken.

Salzkartoffeln

2,5 kg Kartoffeln, Salz

Walfleischgerichte

Mengenangaben für 100 Pers.

Karbonaden, Paprikareis

229

Walfleisch-Karbonaden

15	kg	Walfleisch	500	g	Tomatenmark
		Salz, Pfeffer	2,5	l	Bier
500	g	Mehl	20	l	Wasser oder
1	kg	Schmalz			braune Knochenbrühe
2,5	kg	Zwiebeln	300	g	Kartoffelstärkemehl

Das in 150 g schwere Stücke geschnittene Walfleisch salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, im heißen Fett an beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Im Bratfett die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln bräunen, das Tomatenmark kurz mitschmoren, mit dem Bier ablöschen und mit dem Wasser oder Knochenbrühe auffüllen. Das Walfleisch wieder einlegen und langsam garen. Zum Schluß die Flüssigkeit mit dem mit kaltem Wasser glattgerührten Stärkemehl binden und abschmecken. Beim Anrichten über die Karbonaden geben.

Paprikareis

8	kg	Avorio-Reis	200	g	getrocknete rote
16	l	Fleischbrühe			Paprikaschoten
2,5	kg	rote Paprikaschoten	200	g	Salz
		oder	500	g	Margarine

Den gereinigten Reis in die heiße Fleischbrühe geben. Die von den Kernen befreiten, in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten oder die getrockneten Schoten sowie das Salz beifügen, unter Rühren aufkochen und gut abgedeckt bei herabgesetzter Heizenergie den Reis ca. 20 Minuten garen. Anschließend die Margarine in kleinen Stückchen mit der Fleischgabel unterziehen.

Gulasch mit Gemüse und Hörnchennudeln

230

Gulasch mit Gemüse

12,5	kg	Walfleisch	15	l	Wasser einschließlich
750	g	Fett			Dosenaufguß
2,5	kg	Zwiebeln	1	5/1	Dose Karotten gewürf.
750	g	Tomatenmark	1	5/1	Dose junge Erbsen
		Salz, Pfeffer	1	l	Rotwein
1,2	kg	Mehl			

Das in Würfel geschnittene Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Fett flott anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln beifügen und etwas Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark kurz mitrösten, das Mehl einstäuben, mit dem Wasser auffüllen und langsam weichgaren. Das abgetropfte Gemüse behutsam untermengen, nochmals gut erhitzen, zum Schluß den Rotwein beifügen und herzhaft abschmecken.

Hörnchennudeln

12,5	kg	Hörnchennudeln	500	g	Margarine
		Wasser, Salz			

231 Schwarzsauer, Grießknödel

Schwarzsauer von Walfleisch

12,5 kg	Walfleisch		Lorbeerblätter
12,5 l	Wasser		gespickte Zwiebeln
	Salz, Pfeffer	750 g	Mehl
1 l	Weinessig	2,5 l	frisches Schweineblut
6-8	mit Nelken und	250 g	Senf

Das in grobe Würfel geschnittene Walfleisch im Wasser ansetzen, aufkochen und abschäumen. Salz, Pfeffer, Essig sowie die gespickten Zwiebeln beifügen und nicht zu weich kochen. Das Fleisch herausnehmen, das Mehl mit dem Schweineblut gut verquirlen und unter Rühren langsam in die durchpassierte kochende Brühe geben. Den Senf untermengen und wenn erforderlich, nachsalzen. Beim Anrichten heiß über das Fleisch geben.

Abgeschmälzte Grießknödel

18 l	Milch		Salz, Muskat
4,5 kg	Weizengrieß	1 kg	Schmalz
15	Eier	1 kg	Semmelbrösel

In die mit Salz und Muskat gewürzte, kochende Milch den Grieß unter Rühren regenartig einlaufen lassen und langsam durchkochen. Die Eier nach und nach untermengen. Mit einem angefeuchteten Löffel aus der Masse ovale Klöße abstechen, in sprudelndes, gesalzenes Wasser einlegen und nach dem Wiederaufkochen 8—10 Minuten ziehen lassen. Beim Anrichten die im heißen Schmalz gebräunten Semmelbrösel über die abgetropften Grießknödel geben.

Italienische Gerichte in deutschen Großküchen

Zahlreiche Unternehmungen mußten wegen der innerdeutschen Lage auf dem Arbeitsmarkt dazu übergehen, ausländische Arbeitskräfte zu beschäftigen. Überwiegend handelt es sich hierbei um italienische Arbeitskräfte.
Da unsere Verpflegungsgewohnheiten nicht immer dem Geschmack des italienischen Arbeiters entspricht, folgen einige Hinweise mit Rezepten für die italienische Küche. Wo immer man in Italien eine Speisekarte studiert, sind die Teigwarengerichte als „Pasta Asciutta" an erster Stelle zu finden und das wünscht auch der italienische Arbeiter in Deutschland. Es ist noch nicht einmal so schwer, für diesen Personenkreis zu kochen. Denn das Wesen der italienischen Küche basiert auf ihrer Natürlichkeit und Einfachheit. Der Italiener liebt vor allem schon eine durch sein Klima bedingt frische Kost. Voraussetzung ist frische Zubereitung. Nicht vergessen darf man die Küchenkräuter, die sehr viel zur Anwendung kommen. Dann vor allen Dingen das für den Italiener bekömmliche Olivenöl. Manche Zutaten werden zu gewissen Zeiten fehlen. Es ist aber auch ein Vorzug der italienischen Küche, daß sie sich veränderten Verhältnissen leicht anpaßt. Aus den folgenden Rezepten wird der Koch oder die Köchin schon mit ein wenig Geschick ein gutes Essen bieten könen. Auch dürfte es nicht schwer sein, damit den gewünschten üblichen Kostenstand einzuhalten. Es gibt aber auch wie bei uns regionale Unterschiede. Was die Teigwaren für den Sizilianer sind, ist der Reis für die Norditaliener. Es gibt fast kein Gericht, das die Italiener nicht mit einer Prise Parmesan würzen. Obgleich ausgereifter Parmesan nicht billig ist, ist er doch sehr ausgiebig und von hoher Würzkraft. Sorgfältige Versuche wurden angestellt und ermittelt, daß schon mit 2—3 Gramm je Portion geschmacklich gut wahrnehmende Effekte erzielt worden sind, wobei 5—6 Gramm schon wieder die Grenze war.

Parmesan-Käse — der beste Reibkäse (Grana Reggiano-Parmigiano)

Dieser in der ganzen Welt berühmte echte Parmesan-Käse, den der deutsche Verbraucher so lange Jahre entbehren mußte, kann jetzt wieder geliefert werden.

Sein charakteristisches Aroma und Geschmack machen ihn zu einem unübertrefflichen Produkt als Beigabe für die verschiedenartigsten Speisen. Parmesan-Käse wird auch von Feinschmeckern als Speise-Käse wegen seiner Feinheit, dem hohen Nährwert und der leichten Verdaulichkeit bevorzugt.

Dieses klassische Produkt hat einen Fettgehalt von 32—38 %. Seine Reife erfolgt langsam und dauert normalerweise 2—3 Jahre, wodurch dieser Käse besonders schmackhaft wird. Der typische Parmesan-Käse, auch Grana Tipico genannt, ist eine traditionelle Erzeugung hauptsächlich in den Provinzen Reggio, Emilia, Parma und Modena. Seine weltweite Verbreitung ist eng mit dem besonderen Klima dieser Gegend verbunden. Die Güte rührt nicht zuletzt von den hervorragenden aromatischen Futtermitteln her, welche über die Milch dem Parmesan-Käse seinen ihm eigenen wunderbaren Geschmack verleihen.

In den Käsereien dieser Provinzen werden durch Spezialkräfte mit geradezu wissenschaftlicher Achtsamkeit jährlich über 6,5 Millionen Doppelzentner Milch in 460 000 Doppelzentner Parmesan-Käse verwandelt, als typisches Produkt, das ihn zum Primat der Beigaben-Käse erhoben hat. Dadurch ist er zum meistverbrauchten Hart-Käse im In- und Auslande geworden. Die verdankt er seiner perfekten Konservierbarkeit, die es gestattet, ihn auf größere Entfernungen zu jeder Jahreszeit, ohne daß er Schaden leidet oder an seiner Güte verlieren könnte, zu verschicken.

Parmesan-Käse ist sehr kräftig und ergiebig. Es soll nur mit leichtem Handdruck gerieben werden. Wohl kaum ein Gericht gibt es, dem der Italiener nicht durch eine Prise Parmesan die letzte Würze erteilt.

Pasta asciutta

Nicht nur eine Beilage, sondern ein Gericht für sich ist Pasta asciutta: ein Nationalgericht. Gekochte Spaghetti oder Makkaroni mit sehr weich gebratenem zerdrücktem Fleisch und Tomatensoße mit Parmesan lagenweise vermischt. Teigwaren bilden einen bedeutenden Beitrag in der Ernährung, sie sind leicht verdaulich und die geeignete Speise für die heiße Jahreszeit. Es ist ein Fehler, die Teigwaren zu lange zu kochen. Der Italiener liebt sie „al dente" mit einem sogenannten Biß, das verlangt ein gutes Kauen und fördert die Anregung der Speicheldrüsen und damit eine bessere Verdauung. Teigwaren sind besonders im süddeutschen Raum beliebte Gerichte. Da Teigwaren wie Nudeln, Spaghetti, Spaghettini, Makkaroni usw. bei der Zubereitung nur geringen Arbeitsaufwand erfordern, sind dieselben für die Werksküche eine schätzenswerte Hilfe. Beim Einkauf soll man nur 1. Qualitäten berücksichtigen. Das Beste ist auch hier das Billigste und schützt uns vor Enttäuschung. Teigwaren (je Person ca. 125 g) dürfen nicht zusammenkleben und schmierig sein. Tunlichst in reichlich sprudelndem, leicht gesalzenem Wasser (ungefähr die zehnfache Menge) kernig weichkochen, damit dieselben sozusagen einen Biß haben!

Wenig bekannt ist der Durum-Weizen, aus der die besten Sorten italienischer Teigwaren hergestellt werden. Durum-Weizen gedeiht vorwiegend im sonnigen Süden und erhält einen besonders stark entwickelten Keim, sowie Protein, Mineralsalze, Enzyme und Vitamine.

Die Herstellung

geht folgendermaßen vor sich. In einem Mischer läuft die Flüssigkeit und der Durum-Weizen genau dosiert hinein, wird hier innig gemischt und geknetet, bis ein zäher trockener Teig entsteht. Durch die Kraft gewaltiger Pressen wird

nun der Teig durch blitzblanke Messingmatrizen in der jeweiligen Form wie Buchstaben, Hörnchen, Schleifchen, Muscheln, Fadennudeln usw. durchgedrückt. Dann durch Preßluft durch Plexiglasröhren auf Lufttrockner verteilt. Spaghetti dagegen werden nach Verlassen der Matrize zum Trocknen auf Stäben aufgehängt und darum sind viele Spaghetti an einem Ende gebogen. Je besser eine Teigware getrocknet wird, desto besser läßt sie sich kochen. Teigwaren wollen viel Wasser haben, und man soll damit nicht sparen. Je nach Qualität absorbieren Teigwaren beim Kochen das 2—3fache an Wasser. Teigwaren sollen nicht so lange warm stehen. Man kann sie ruhig vorkochen und gut abgekühlt bereithalten und dann, wo in Schichten gegessen wird, frisch heiß machen.

Pomo d'oro — Liebesapfel

Wenn auch, wie eingangs schon erwähnt, die berühmte italienische Küche „cucina italiana" kein Allgemeinbegriff, sondern landsmannschaftlich bedingt ist, so läßt sich doch leicht feststellen, daß die pomodori (Tomaten) einen wichtigen Platz darin einnehmen. Weiteres Wissenswerte im Kapitel: „Allerlei vom Gemüse".

Und nun eine Anzahl Rezeptvorschläge „Italienische Gerichte". Die Mengenangaben sind auch wieder für 100 Personen berechnet.

Italienische Küche - auch in Deutschland!

PASTA AGNESI

PASTA AGNESI-Spaghetti und sonstige AGNESI-Teigwarensorten, wie Gnocchi, Tortiglioni, Cravattine, sind vorzüglich! Sie werden aus reinem Amber Durum hergestellt, die führende Hartweizenware! Durch automatische Verarbeitungslinie, vom Weizenkorn über die Mühle bis zur fertigen PASTA, nach der in Generationen gesammelten eigenen Erfahrung schonend hergestellt, bleibt auch der besondere Nährwert der Weizenkeime erhalten.

AGNESI-Teigwaren sind
. . . ideal für die echte „pasta asciutta"
. . . sparsam im Verbrauch (quellen fast aufs 3-fache auf)
. . . sehr wohlschmeckend und bekömmlich
. . . eine willkommene Abwechslung für unseren Küchenzettel!

PASTA AGNESI für die Hausfrau in den farbenprächtigen Bild-Faltschachteln
PASTA AGNESI für Großverbraucher in den vorteilhaften 10-kg-Kartons!

Bezugsquellennachweis durch Generalvertretung
Wilhelm F. Stirn, Heilbronn (Neckar)
Telefon 37 18 / 37 77, P. Göbelstraße 26

Rezepte stehen auf Anfrage gratis zur Verfügung!

232 **Minestrone** (als Hauptgericht ca. 1 l pro Person)

2	kg	weiße Bohnen	1		Knolle Knoblauch
1	5/1	Dose grüne Erbsen	10	kg	rohe, geschälte Kartoffeln
2	kg	Zwiebeln			
1	l	Öl	75	l	Fleischbrühe
1	kg	Lauch	2,5	kg	Spaghetti
1,5	kg	Sellerieknollen mit Grün	1	kg	Reis
					Salz, Muskat, Pfeffer
1,5	kg	Karotten	1	kg	Tomatenmark
3	kg	Weißkohl	1,5	kg	Parmesan
1	kg	Wirsing			

Die am Vorabend eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser aufsetzen, nahezu weichgaren und die feingehackten Zwiebeln im heißen Öl hellgelb anschwitzen. Lauch, Sellerie, Karotten, Weißkohl und Wirsing gründlich gewaschen, in feine Streifen geschnitten beifügen und mit wenig Brühe angießen. 15 Minuten dünsten, dann mit den kleingewürfelten Kartoffeln und dem gehackten Knoblauch zu den Bohnen geben und mit der Fleischbrühe auffüllen. Nach 15 Minuten Kochzeit die in kleine Stücke gebrochenen Spaghetti und den Reis beifügen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, das Tomatenmark dazurühren und das Ganze vollends weichgaren. Die Dosenerbsen zur Suppe geben, beim Anrichten mit Käse bestreuen.

233 **Fischsuppe — Zuppa di pesce**

15	kg	Fischfilet	30	l	Wasser
5	kg	Zwiebeln	1,5	l	Weißwein
8-10		Zehen Knoblauch			Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1	l	Olivenöl			
1	kg	Tomatenmark			gehackte Petersilie

Die feingewürfelten Zwiebeln und den geriebenen Knoblauch im heißen Olivenöl anschwitzen. Das Tomatenmark beifügen, kurz mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Wasser auffüllen und aufkochen. Den in walnußgroße Stücke geschnittenen Fisch beigeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze etwa 20 Minuten schwach kochen. Kurz vor der Ausgabe Zitronensaft und Petersilie zufügen.

234 **Italienisches Fischgericht — Brodetto di pesce**

20	kg	Fischfilet (2—3 verschiedene Sorten)	12-15		Knoblauchzehen
			200	g	frische Kräuter (Petersilie, Basilikum)
		Salz, Pfeffer			
3	kg	Olivenöl	6	kg	Weißbrot
		Zwiebeln	1	kg	Margarine
1	kg	Tomatenmark			

Das in Stücke geschnittene Fischfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten flott anbraten und in ein flaches Gefäß einlegen. Im Bratöl die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln unter Beigabe der gehackten Knoblauchzehen hellbraun anrösten. Mit dem Tomatenmark und den Kräutern über den Fisch verteilen, mit Wasser wenig überstehend auffüllen und lang-

sam garen. Das der Länge nach halbierte, in Scheiben geschnittene Weißbrot, in der Margarine goldgelb geröstet, auf den in tiefe Teller angerichteten und mit der Brühe angegossenen Fisch geben.

Eierkuchen mit Pilzen — Frittata con Funghi 235

200		Eier	150	g	gehackte Petersilie
2	l	Wasser			Salz
1	l	Milch	1	kg	Trockenpilze
150	g	Parmesan	1,5	l	Öl

Die Eier mit dem Wasser und der Milch glatt verrühren und mit Salz und Parmesan würzen. Die zerkleinerten, eingeweichten und gesondert gedünsteten Pilze sowie die Petersilie unter die Eier ziehen. In der Pfanne jeweils wenig Öl gut erhitzen und aus der Masse nicht zu dicke Omelette backen.

Spaghetti mit Fleischsoße — Spaghetti e sugo di carne 236

	12,5 kg	Spaghetti Pasta Agnesi	750 500	g g	Parmesan Margarine
Fleischsoße	1,5 kg	geräucherten Magerspeck	2,5	kg	Tomatenmark
			10	l	Knochenbrühe
	½ l	Öl			Salz, Basilikum
	6 kg	mageres Rindfleisch			Pfeffer
	1,5 kg	Zwiebeln	200	g	Maisstärkemehl
	8-10	Zehen Knoblauch			

Den feingewürfelten Speck im Öl hellgelb anschwitzen, das durch die mittlere Scheibe gedrehte Fleisch beifügen und unter etwas späterer Beigabe der gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen leicht bräunen. Das Tomatenmark dazurühren, kurze Zeit mitschmoren und mit etwa 1 l Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und diesen Vorgang 1—2 mal wiederholen. Dann mit der Knochenbrühe auffüllen, mit Salz, Basilikum und Pfeffer würzen. Gut abgedeckt etwa 45 Minuten schwach kochen lassen. Anschließend mit dem Stärkemehl leicht sämig machen. Beim Anrichten die Soße über die mit dem Parmesan und der Margarine vermischten, kernig gekochten Spaghetti geben.

Makkaroni gratiniert — Maccharoni gratinati 237

12	kg	Makkaroni Pasta Agnesi			Salz, Muskat
			25		Eigelbe
1	kg	Margarine	750	g	Parmesan
1,5	kg	Mehl	1	kg	Paniermehl
12	l	Milch			

Aus der Margarine und dem Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Milch unter Rühren auffüllen und sämig verkochen. Mit Salz und Muskat abschmekken. Anschließend die Eigelbe sowie den Käse nach und nach unterziehen. Die Makkaroni einmal durchbrechen, in gesalzenes, sprudelndes Wasser geben und kernig weich kochen. In gefettete Bräter geben und die Soße darüber verteilen. Mit den Semmelbröseln bestreuen und im Ofen mit guter Oberhitze gratinieren.

238 Ochsenkeule in Tomatensoße — Manzo al pomodore

12,5	kg	Ochsenkeule	1	kg	Karotten
		Salz, Pfeffer, Basilikum	6-8		Zehen Knoblauch
1	kg	geräucherten Speck	750	g	Mehl
1/2	l	Olivenöl	7,5	kg	frische Tomaten
2	kg	Zwiebeln	5	l	Wasser

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Basilikum einreiben. Im heißen Öl unter Beigabe von feingewürfeltem Speck ringsum goldgelb anbraten. Die grob geschnittenen Zwiebeln, die zerkleinerten Karotten und den gehackten Knoblauch zugeben, etwas bräunen und das Mehl einstäuben. Die gewaschenen, geviertelten Tomaten sowie das Wasser beifügen. Das Ganze gut abgedeckt weichschmoren, die Soße passieren, abschmecken und beim Anrichten über das in Portionen geteilte Fleisch geben.

239 Mailänder Schmorbraten — Stufato alla milanese

12,5	kg	Rindfleisch (Keule)			Salz, Pfeffer
20	g	Majoran	250	g	Weizenmehl
1	kg	Spickspeck	4	l	Rotwein
1,5	kg	Zwiebeln	4-5		Zehen Knoblauch
1	kg	Karotten	6-8	l	braune Knochenbrühe
1	kg	Sellerieknolle	300	g	Stärkemehl

Den Speck in feine Streifen schneiden, im Majoran wenden und in die mit einem schmalen Messer gestochenen Vertiefungen stecken. Zwiebeln, Karotten und Sellerieknolle grob zerkleinert mit dem Rotwein aufkochen, über das Fleisch gießen und 1 Tag ziehen lassen. Dann gut abgetropft salzen und pfeffern, im Mehl wenden und im heißen Fett ringsum anbraten. Das Wurzelwerk und den gehackten Knoblauch beifügen, etwas Farbe nehmen lassen, mit der Beize ablöschen und die Knochenbrühe zugießen. Nach dem Aufkochen mit dem glattgerührten Stärkemehl binden und gut abgedeckt langsam garschmoren. Die Soße passieren und beim Anrichten über das in Scheiben geschnittene Fleisch geben.

240 Bohnengericht mit Kutteln — Trippa alla romana

13	kg	weiße Bohnen	1	kg	Tomatenmark
40	l	Wasser	1		Knolle Knoblauch
10	kg	Kutteln (Kaldaunen)	2-3		Zitronen
1/2	l	Öl			Salz, Pfeffer
3	kg	Speck durchwachsen	300	g	Parmesan
4	kg	Zwiebeln			gehackte Frischkräuter

Die gewaschenen, über Nacht eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser ansetzen. Die blanchierten, gereinigten, in nudelförmige Streifen geschnittenen Kutteln im heißen Öl unter Beigabe vom gewürfelten Speck und den gehackten Zwiebeln anbraten. Zu den Bohnen geben, das Tomatenmark sowie die zerdrückten Knoblauchzehen beifügen, salzen und pfeffern. Im Kessel gut abgedeckt langsam weichgaren. Mit dem Saft und etwas abgeriebenem Gelben der Zitrone abschmecken. Beim Anrichten mit dem geriebenen Parmesan und den Frischkräutern bestreuen.

Weißkohl mit Wurst — Cavolo alla provinciala 241

20	kg	Weißkohl	3-4	l	Wasser
2	kg	Zwiebeln	3	l	Milch
1/2	l	Olivenöl			Salz, Pfeffer
2	kg	mageren, geräucherten Speck	7,5	kg	Mortadella oder Schinkenwurst
8-10		Knoblauchzehen			

Die gehackten Zwiebeln im heißen Öl unter Beigabe von feingewürfeltem Speck und der zerdrückten Knoblauchzehen anschwitzen. Mit dem Wasser ablöschen, den in feine Streifen geschnittenen Weißkohl beifügen, salzen, pfeffern und gut abgedeckt ungefähr 1 Stunde dünsten. Dann die Milch beifügen und noch 30 Minuten weiterkochen. Die Wurst heiß machen und in Scheiben geschnitten beim Anrichten auf den Kohl legen.

Bratwurstbrät-Schnitten — Crostini con salsiccie 242

10	kg	Bratwurstbrät	8-10	l	Milch
15	kg	Kastenweißbrot (300 Scheiben à 50 g)	20		Eier
			2-3	l	Olivenöl
2	kg	Mehl			

Die Brotscheiben mit dem geschmeidig verarbeiteten Bratwurstbrät gleichmäßig bestreichen, dann in die warme Milch eintauchen und abtropfen lassen. Anschließend im Mehl wenden und im heißen Öl von beiden Seiten knusprig backen.

Dazu grünen Salat reichen.

Gefüllte Peperoni auf neapolitanische Art — Peperoni ripieni alla napolitana 243

200		gelbe oder rote Peperoni	500	g	entkernte Oliven
			100	g	Kapern
1/2	l	Olivenöl	4	kg	feste Tomaten
2	kg	Zwiebeln			Salz, Pfeffer, Basilikum
2	kg	Sellerieknollen	2	kg	Semmelbrösel
2	kg	Karotten			

Die Peperoni waschen, den Deckel abschneiden und die Kerne entfernen. Im heißen Olivenöl die feingehackten Zwiebeln sowie die Hälfte Sellerie und Karotten feinstreifig geschnitten dazugeben und anschwitzen. Dann die in Würfel geschnittenen Tomaten beifügen und nahezu gardünsten. Die Oliven, die Kapern sowie das Paniermehl untermengen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Die Masse abgekühlt in die Schoten füllen. Die Deckel wieder aufsetzen und dicht nebeneinander in gefettete Bräter oder Kippbratpfannen einsetzen. Mit dem Saft der ausgedrückten Tomaten und wenig Fleischbrühe angießen. Die andere Hälfte Sellerie und Karotten feingewürfelt darüber verteilen und ca. 30 Minuten dünsten.

Gefüllte Tomaten — Pomodori ripieni 244

300		große, feste Tomaten	1	kg	Zwiebeln
		Salz, Pfeffer	150	g	gehackte Petersilie
4,5	kg	Reis			Salz, Pfeffer, Basilikum
1,5	kg	Öl			

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis 10 Minuten vorkochen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit den gehackten in Öl gerösteten Zwiebeln sowie Petersilie, Salz,

Pfeffer und Basilikum vermischen. Die Masse in die Tomaten füllen, den Deckel darauf geben und in gefettete Bräter setzen. Das Mark und den Saft der ausgehöhlten Tomaten durch ein Sieb passieren und über die Tomaten verteilen. Etwas salzen und etwa 30 Minuten dünsten lassen.

245 **Mailänder Risotto — Risotto alla milanese**

10	kg	Reis	40	l	Fleischbrühe
1,2	kg	Olivenöl	1	Eßl.	Safran
1,5	kg	Zwiebeln	250	g	Parmesan
1,5	l	Weißwein			

Das Öl erhitzen, die gehackten Zwiebeln beifügen, glasig dünsten, den Reis zugeben und etwas schwitzen lassen. Mit dem Weißwein ablöschen, dann mit der heißen Fleischbrühe auffüllen, unter Rühren aufkochen lassen und salzen. Im Kessel bei herabgesetzter Heizenergie langsam körnig garen. Safran mit wenig Wasser kurz vor dem Fertigwerden beifügen. Den Käse mit einer Fleischgabel unterziehen.

246 **Risotto mit grünen Erbsen — Risotto con piselli**

1	l	Olivenöl	10	kg	Avorio-Reis
1	kg	mageren Rauchspeck			Salz, Pfeffer
2	kg	Zwiebeln	1	Eßl.	Fenchelsamen
5	kg	Erbsen tiefgefroren	250	g	Parmesan
40	l	Knochenbrühe			gehackte Petersilie

Im heißen Olivenöl den feingewürfelten Speck anrösten. Die gehackten Zwiebeln beifügen und etwas Farbe nehmen lassen. Die Erbsen zugeben, mit etwas Wasser angießen und 10 Minuten dünsten. Mit der Knochenbrühe auffüllen, den Reis zugeben, unter Rühren aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen würzen. Die Heizenergie wegnehmen und den Reis gut abgedeckt etwa 25 Minuten garen. Vor der Ausgabe den Käse und die Petersilie unterziehen.

247 **Spinat auf Florentiner Art — Spinaci alla fiorentina**

20	kg	Spinat tiefgefroren			Salz, Muskat
2	l	Öl			Suppenwürze
1	kg	gehackte Zwiebeln	40		Eier
1	Eßl.	Mehl	500	g	geriebenen Hartkäse
10		Dosen Milch			

Aus Öl, den Zwiebeln und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der Milch auffüllen, glattrühren und sämig verkochen. Den Spinat untermengen, kurz aufkochen, mit Salz, Muskat und Suppenwürze abschmecken. Vom Feuer genommen, die Eidotter nach und nach dazurühren und das steifgeschlagene Eiweiß behutsam unterziehen. Die Masse in gefettete Bräter füllen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen leicht überbacken.

248 **Graupen mit Bohnen — Orzo a fagiuoli**

5	kg	weiße Bohnen	300	g	gehackte Petersilie
5	kg	Graupen			Salz, Pfeffer
ca. 30	l	Wasser	1	kg	Mehl
1	l	Olivenöl	8	kg	Schinkenspeck
2	kg	Zwiebeln			

Die am Vorabend gewaschenen, eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser ansetzen, 1 Stunde kochen lassen, dann die Graupen beifügen und langsam garen. Aus Öl, gehackten Zwiebeln und dem Mehl eine blonde

Schwitze bereiten und zusammen mit dem feingewürfelten, angebratenen Schinkenspeck beifügen. Etwa 10 Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gericht soll leicht suppig sein. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Spinatklöße — Gnocchi di spinaci 249

9	kg	Spinat tiefgefroren	50		Eier
		Salz, Pfeffer	500	g	Parmesan
5	kg	Semmelbrösel	500	g	Butter
1	kg	Mehl	500	g	Margarine

Den Spinat nach dem Auftauen auf einem feinen Sieb nochmals abtropfen lassen. Die Semmelbrösel, das Mehl und die Eier gut unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Etwa 1/2 Stunde stehen lassen. Anschließend von der Masse Klöße abstechen. In leicht gesalzenes, kochendes Wasser einlegen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Gut abgetropft mit Käse bestreuen und mit der zerlassenen Butter und Margarine übergießen.

Römische Nocken — Gnocchi alla romana 250

20	l	Milch	40		Eigelbe
		Salz, Muskat	750	g	Parmesan
4	kg	Hartweizengrieß	1,5	kg	Margarine

Die Milch mit Salz und Muskat gewürzt zum Kochen bringen. Den Grieß regenartig unter Rühren einlaufen lassen und 15 Minuten langsam durchkochen. Anschließend die Eigelbe nach und nach untermengen. Die Masse auf angefeuchtete Randbleche 2 cm dick auftragen und glattstreichen. Nach dem Erkalten halbmondförmig ausstechen, auf gefettete Bleche setzen, mit Parmesan bestreuen, mit der zerlassenen Margarine beträufeln und im heißen Ofen bei guter Oberhitze überbacken.

Gebackene Maisschnitten — Polenta fritta 251

7,5	kg	Maisgrieß	750	g	Parmesan
20	l	Milch	500	g	Margarine
15	l	Wasser			Öl zum Backen
		Salz			

Milch, Wasser und Salz zum Kochen bringen, den Maisgrieß unter flottem Rühren regenartig einlaufen lassen und bei herabgesetzter Heizenergie 15 bis 20 Minuten langsam kochen. Den Parmesan und die Margarine unterziehen. Anschließend 2 cm dick auf flache Randbleche geben und glattstreichen. Nach dem Erkalten in verschobene Rechtecke schneiden und im heißen Öl schwimmend goldgelb und knusprig backen.

Beilage grüner Salat.

Wird Kompott als Beilage gegeben, entfällt der Parmesan und die Flüssigkeit wird nur mit einer Prise Salz gewürzt.

Der

frischgeriebene

Meerrettich

für die Großküche!

Auf Wunsch mit Rezepten!

Alleinhersteller für Deutschland

Erich Trapp

HAMBURG - ALTONA

Verkauf
nur über den Großhandel

Bei Sammel- bzw. Mengenbezug unseres Kochbuches

KEIL / „Praktisch erprobte Kochrezepte für die Großküche"

durch:

Firmen

Behörden

Organisationen usw.

gewähren wir auf den Verkaufspreis von 19,80 DM entsprechende Rabatte. Bei größerer Abnahme Sondervereinbarungen.

Bestellungen erbeten an:

AGRARWERBUNG G.m.b.H.

Abt. Buchverlag

HAMBURG 36
Neuer Wall 72
Telefon-Sa.-Nr. 361081

Verhütung von Gesundheitsschäden in der Großküche

Mit Beginn der warmen Jahreszeit ist doppelte Achtsamkeit am Platze. Jeder Koch und jede Köchin, die in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sollten sich ihrer Verantwortung gegenüber den Verpflegungsteilnehmern immer bewußt bleiben und nur völlig einwandfreie Lebensmittel verwenden.

Fleisch

Die Marktlage ist heute so, daß Fleisch immer frisch vom Fleischer angeliefert werden kann. Gutes Fleisch muß eine frische Farbe, feste Beschaffenheit der Fasern und festes weißes bis gelbliches Fett haben. Nicht einwandfreies Fleisch erkennen wir an dem schmierigen, klebrigen Belag, schlechtem Geruch und grauer Farbe.

Frisches Fleisch muß kühl gelagert werden und vor Fliegen geschützt sein. Anders verhält es sich jedoch bei Hackfleisch. Gerade hier treten bei unsachgemäßer Behandlung häufig unangenehme Folgen auf. Hackfleisch hat eine große Angriffsfläche für Luftbakterien, es läßt sich nicht waschen, ferner sind Verunreinigungen durch Fliegen nicht zu erkennen. Ist Hackfleisch einmal von Krankheitserregern befallen, läßt sich dieser Schaden nicht mehr durch Kochen beheben. Dasselbe gilt für Wurstwaren, insbesondere für Leber- und Blutwurst, die durch stärkehaltige Bindemittel schnell säuern und damit den Nährboden für den berüchtigten Wurstgiftbazillus abgeben. Gleiche Gefahren bestehen auch bei längerem Aufbewahren von gebratenem und gekochtem Fleisch, Fleischgerichten in Tunken und Brühen, wie Gulasch, Fleischklößchen usw. Zum Aufbewahren sind mit Mehl zubereitete Fleischspeisen immer aufzukochen und am besten in Zugluft, nur mit einem sauberen, luftdurchlässigen Tuch bedeckt, zu stellen. Es ist hierbei zweckmäßig, das Gefäß auf zwei Holzleisten zu stellen, damit die Luft auch den Boden berühren kann.

Wo es aus technischen Gründen nicht möglich ist, die Fleisch- oder Knochenbrühe am Verwendungstage zu kochen, sondern schon tags zuvor, soll man jedoch das Wurzelwerk, wie Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie nicht gleich, sondern erst kurz vor der endgültigen Fertigstellung und Ausgabe zusetzen. Das Wurzelwerk unterliegt in der Flüssigkeit besonders schnell der Säuerung. Eine Tatsache, auf die nicht oft genug hingewiesen werden kann.

Also, die Fleisch- oder Knochenbrühe nicht lange auf dem Herd oder im Kessel warmhalten, vor dem Aufbewahren aufkochen und dann erst wegstellen. Es

ist ferner ratsam, die Brühe von gekochten Rippchen, Solberfleisch usw. nach Abheben des Fettes wegzuschütten. Erst in jüngster Zeit sind bei Verwendung dieser Brühe zur Suppe in einem Unternehmen erhebliche Vergiftungs-Erscheinungen aufgetreten, die vorwiegend zu Seh-Störungen führten. Nur schnellstes ärztliches Eingreifen konnte diese Angelegenheit nochmals glimpflich verlaufen lassen.

Fisch

Schon aus rein finanziellen Gründen können viele Betriebe nicht täglich Fleisch reichen. Auch ist es ein überwundener Standpunkt, nur zur kalten Jahreszeiten Fisch auf den Tisch zu bringen. Durch eine ununterbrochene Kühlkette sorgt die Fisch-Industrie, daß der Fisch immer frisch an den Verbraucher gelangt.

Aufbewahrt wird der Fisch nur in einem Eis- oder Kühlschrank. Fischvergiftung ist ebenso gefährlich wie Wurstvergiftung. Gekochten Fisch, den man für den nächsten Tag aufheben will, mariniert man mit Essig, Öl und Salz und reicht ihn als Fischsalat. Keine Metallgefäße verwenden! Porzellan oder Glasschüsseln sind zur Aufbewahrung am besten geeignet.

Auch angebrochene Fischkonserven, besonders Ölsardinen, darf man auf keinen Fall in der Dose aufheben. Marinaden sind sogenannte Halbkonserven, also nur beschränkt haltbar und zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt. Reste muß man möglichst vermeiden.

Dasselbe gilt auch für Fleischsalat und Mayonnaise; man muß sie möglichst vor Luft und Sonne schützen, weil das Öl leicht ranzig wird und dadurch Magenverstimmungen auftreten.

Kartoffeln

Bis zur neuen Ernte sollen die alten Kartoffeln möglichst nicht transportiert werden. Wir vermeiden damit das Fleckigwerden der Kartoffeln. Nach den neuesten Erfahrungen soll man Kartoffeln erst kurz vor dem Gebrauch abkeimen. Durch das Abkeimen wird die Kartoffel angeregt, immer neue Keime zu bilden mit dem Nachteil, daß die Kartoffeln schneller schrumpfen und schwarz werden. Also, erst kurz vor dem Gebrauch abkeimen!

Wie oft wird hier oberflächlich gehandelt. Keime sind der Gesundheit nicht zuträglich. Die darin enthaltenen Giftstoffe durchsetzen das Kochwasser und damt die Kartoffeln. Findet die Verabreichung der Mahlzeiten in mehreren Schichten statt, soll man, wenn es die technischen Anlagen einigermaßen erlauben, auch dieses so wertvolle Nahrungsmittel nach und nach kochen. Das schönste Essen, mag es auch mit sehr viel Liebe und Sorgfalt zubereitet sein, wird bei den Essensteilnehmern auf Ablehnung stoßen, wenn das Grundnahrungsmittel, die Kartoffel, schwarz, fleckig und unansehnlich auf dem Teller liegt. Achten Sie bitte darauf, daß die Kartoffeln nicht stundenlang warmgehalten werden. Gekochte Kartoffeln soll man möglichst nicht aufheben, im Sommer auf keinen Fall länger als 24 Stunden. Lichteinfluß zersetzt das Eiweiß und in geschlossenem Gefäß tritt leicht Versäuerung und Gärung ein.

Besondere Vorsicht ist bei Kartoffelsalat geboten. Dieses Gericht verursacht die meisten Beanstandungen. Ein Kartoffelsalat soll von frisch gekochten Pellkartoffeln zubereitet sein, d. h. unmittelbar vor dem Verzehr. Aber auch hier genügt nur eine schwüle Temperatur oder Gewitter, um Kartoffelsalat ungenießbar zu machen. Verwendet man die tags zuvor gekochten Kartoffeln und übergießt, wie es oft vorkommt, diese mit heißer Marinade oder mit Fleischbrühe, braucht man sich nicht zu wundern, wenn Reklamationen entstehen. Daher Kartoffelsalat immer frisch auf den Tisch! Essigsäure greift das Metall an, deshalb im Metallgefäß niemals stehen lassen. Soll man Kartoffelsalat aufheben? Diese Frage ist unbedingt zu verneinen.

Pilze

Pilze sind immer eine willkommene Abwechslung im Speiseplan. Schmackhaft zubereitet, werden sie gerne gegessen, doch müssen sie frisch sein. Pilze sind sehr eiweißhaltig, weshalb sie schnell verderben. So rasch wie sie wachsen, so rasch sind sie auch verdorben. Auf keinen Fall roh oder gekocht aufheben und nicht zu lange in Metalltöpfen warmhalten.

Gemüse

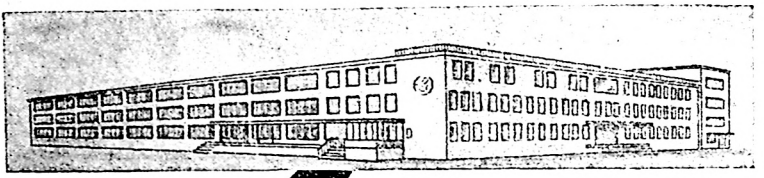
Vorsicht ist besonders bei grünen Bohnen geboten. Nur einwandfreie Kochgeräte benutzen. Verdirbt die Bohne, so wird ihr ursprüngliches Pflanzengift wieder wirksam. Erhöhte Aufmerksamkeit ist bei offenen Gläsern und sogenannten bombierten Dosen am Platze. Unter keinen Umständen darf der Inhalt solcher Dosen verwendet werden.

Eine der wertvollsten Konservierungsmethoden ist das Tieffrieren. Sie berücksichtigt die weitgehendste Erhaltung der lebensnotwendigen Aufbaustoffe. Da durch die hohen Kältegrade die Kleinlebewesen nicht abgetötet werden, sondern nur in ihrer Entwicklung zum Stillstand gekommen sind, müssen die tiefgefrorenen Lebensmittel alsbald nach dem Auftauen verarbeitet werden. Einmal aufgetaut, finden Bakterien einen willkommenen Nährboden für ihre Verbreitung. Achten Sie besonders auf die lästigen Ungezieferscharen, wie Fliegen, Küchenschaben usw. Fliegen sind bekanntlich Krankheitsübertrager, besonders von Ruhr und Typhus. Darum keine Nahrungsmittel offen herumstehen lassen.

Die chemische Industrie hat in den letzten Jahren zur Vernichtung des Ungeziefers wirksame Mittel herausgebracht, die, öfters in der Küche angewandt, die so gefährlichen Plagegeister vernichten.

Peinlichste Sauberkeit, mag sie auch manchmal übertrieben erscheinen, ist oberster Grundsatz. In einer schmutzigen Küche kann es nicht gut schmecken. Geräte und Tische müssen täglich gründlich gereinigt werden. Die Oberfläche der Tische muß glatt sein und darf keine Ritzen haben, in denen sich Speisereste ansammeln, wodurch Maden, Würmer usw. entstehen.

Spülen Sie Töpfe, die mit dem Metallreiniger gesäubert sind, gründlich nach. Widerhakenähnliche Teilchen springen leicht ab und können zu Blinddarmentzündung Veranlassung geben. Dasselbe gilt auch für Emailgeschirr; zu leicht lösen sich beim Abklopfen mit dem Löffel auf dem Topfrand (übrigens eine unschöne, leichtsinnige Angewohnheit) kleine Splitter, die ebenfalls zu Komplikationen führen können.



Ihr Vorteil!

Vom Hersteller
der direkte Weg
zum Großverbraucher

Hannoversche Puddingpulver-Fabrik

ADOLF VOGELEY

Hameln - Lüneburg - Darmstadt

Buntes Allerlei vom Gemüse

Betrachtet man die Gemüse als Kalorienspender (ausgenommen stärke- und zuckerhaltige Wurzelgemüse), so muß man sie als dürftig bezeichnen. Der überwiegende Teil besteht bekanntlich aus Wasser, aber trotzdem ist der Rest so überaus wichtig für den Menschen; daß schon der Erhaltungstrieb des Urmenschen ihn zwang, seinem Körper Gemüse zuzuführen. In den Resten der Pfahlbauten der Schweizer Seen fand man Rüben, Pastinak und Erbsen. Ebenso zeugt die Überlieferung vom regen Anbau von Gurken, Zwiebeln und Knoblauch durch die Ägypter. Die Gemüsearten der Römer boten schon eine größere Auswahl wie Rettich, Kohl, Sellerie, Fenchel, Artischocken, Spargel, Salat und vor allem Rüben. Durch die Römer lernten auch die alten Deutschen Gemüse anbauen. Den richtigen Aufschwung erhielt die Gemüsekultur durch die Mönche, und die Klostergärten wurden zu Schulgärten für den Bauern. Aus den Küchenlisten der Klöster ersehen wir die Verwendung von Küchenkräutern wie Estragon, Dill, Borretsch, Portulak, Kerbel, Thymian usw. Auch die Bürger der Städte gingen dazu über, Gemüsegärten anzulegen und daraus ihren Bedarf zu decken. So blieb es lange Zeit, bis dann die Kartoffel ihren Einzug hielt und den Vorrang unter den Gemüsen einnahm. Der Botaniker zählt sie zu den Wurzelgemüsen, doch davon mehr im nächsten Heft.

Wertvoll ist beim Gemüse der Gehalt an Vitaminen und Mineralsalzen. Sie sind es, die den Menschen instinktiv nach dem Gemüse greifen lassen. Gewiß hat die Menschheit schon Jahrtausende gelebt, ohne eine Ahnung von Vitaminen zu haben. Sie waren bestimmt schon vorhanden, ehe die gute Eva den Adam in den Apfel beißen ließ. Aber mit dem Wissen um die Stoffe kocht und lebt es sich doch besser. Fortschrittliche Köche und Köchinnen nehmen darauf auch Rücksicht und befleißigen sich, die Stoffe zu schonen. Jedenfalls ist der Kampf gegen das übermäßige Kochen durchaus berechtigt. Für die Großküche besteht die Bedeutung der Gemüse auch darin, daß es dazu beiträgt, Abwechslung in den Speiseplan zu bringen. Ferner bieten uns die Gemüse Schlacke, eine Substanz, die der Verdauung entgeht, aber wichtig für die Funktion des Darmes ist. Zum Teil werden die Zellwände von den im Darm anwesenden Bakterien aufgeschlossen. Nicht minder wichtig ist der Eisenvorrat für die Blutbildung.

Hundertfältiges findet man im Heer der Gemüse. Eine Fülle von Formen und Farben, es ist für alle Geschmacksrichtungen gesorgt. Süßes, Herbes, Bitteres usw.

Gelbe, rote, weiße Rüben

Beginnen wir mit der Rübe als älteste bekannte Gemüseart. Die Kultur hat viele herangezüchtet. Vielleicht ist mit uns die gelbe Rübe, die Karotte, am meisten verbunden, da wir sie schon im Säuglingsalter als Erstlingsgemüse zu uns nahmen. In der Küche erfreut sie sich großer Beliebtheit. Gedämpft, gedünstet, mit Erbsen gemischt, zur Herstellung von Gemüsesuppen, Eintopfgerichten, sowie zum Ansetzen von Soßen bietet sie mannigfache Abwechslung. Auch die Krankenkost greift gerne zur Karotte. Am allergesündesten sind sie natürlich so, wie sie gewachsen sind, frisch vom Acker in den Mund. Fein geraspelt, mit Zitronensaft und einer Spur Zucker angemacht, sind sie als Rohkostsalat gern willkommen. Sehr verbreitet ist auch die rote Rübe oder Rote Beete. Wir lieben sie als Salat mit einer pikanten Marinade zubereitet. Warm als Gemüse bereitet, schnabuliert sie der Amerikaner. Beim Abkochen soll der Stielansatz und die Wurzel nicht entfernt werden. Man vermeidet dadurch das Ausbluten, das Übergehen des roten Farbstoffes in das Kochwasser. Durch rasches Abschrecken nach dem Kochen mit kaltem Wasser läßt sich die Haut mühelos abstreifen. Weiße Rüben sind wegen ihres herben Geschmackes nicht jedermanns Sache. Ein kurzes Blanchieren mildert die Strenge. Aber mit einer aus einer hellen Mehlschwitze und Milch hergestellten Tunke gebunden, mit wenig Muskat und MAGGI Würze abgeschmeckt, dürfte sie ihre Liebhaber finden. In manchen Gegenden wird die weiße Rübe auch wie Sauerkraut eingemacht. Auch der Rettich gehört zu den Wurzelgemüsen. Die Natur hat ihn nicht nur für Maßkrugfreunde erfunden. Lecker schmeckt er zum Butterbrot mit Salz oder Fondor bestreut. Pikant und erfrischend als Salat, weiß oder schwarz, ist er der ganzen „Leiblichkeit" zunutze.

Sellerie und Lauch

Sellerie und Lauch, zwei unzertrennliche Freunde im Garten und in der Küche. Würzig im Geschmack geben sie unseren Suppen und Soßen das gewisse Etwas, auf das die Köchin und der Koch nicht gerne verzichten. In großen Mengen werden sie auch auf den betriebseigenen Feldern der Suppenindustrie angebaut, zur Verwendung bei der Herstellung delikater kochfertiger Suppen, die sich ihren Platz in den Küchen erobert haben und nicht mehr fortzudenken sind. Bei Sellerie unterscheiden wir zwei Arten. Den Knollensellerie und den Stangensellerie. Der Knochensellerie wird hauptsächlich in Deutschland angebaut. In England kennt man fast nur den Stangen- oder Bleichsellerie. Langgestreckte Wurzeln und kräftige Rippen sind seine besonderen Merkmale. Das Bleichen erfolgt während der Wachstumsperiode, indem durch Anhäufen mit Erde, oder durch Umhüllung, der Pflanze teilweise das Licht entzogen und die Entwicklung des Chlorophylls (Blattgrün) gehemmt wird. Ausgesät wird der Sellerie im März und geerntet im Oktober. Spätestens aber vor Eintritt des Frostes. Sellerieblätter lassen sich getrocknet vielseitig zu Suppen, Soßen usw. verwenden. Gemahlen dient uns sein Samen zur Bereitung von Selleriesalz.

Zwiebel, Knoblauch, Schwarzwurzel

„Was ist schon groß an der Zwiebel?" wird mancher sagen. Aber was sie uns bedeutet, haben wir in den Notzeiten erfahren. Damals steigerte sich ihre Wertschätzung ins Unermeßliche. Ihr kurzes Dasein endet in der Küche. Sie verdient daher besser behandelt zu werden. Sie schmeichelt unserem Gaumen, belebt den Magen und befreit den Körper von mancherlei Gebrechen. Zwiebeln soll man nicht durch den Wolf drehen. Mit dem aus der Maschine kommenden Zwiebelbrei läßt sich keine gebräunte Zwiebel herstellen. Eine durchgedrehte Zwiebel schmeckt unangenehm im Gemüse. Besonders bei Salaten wird der ausgetretene, bitter schmeckende Zwiebelsaft nachteilig empfunden. Also, Zwiebeln möglichst nur gehackt oder geschnitten verarbeiten. Wo ein Kutter vorhanden, nimmt uns dieser die Arbeit ab, wenn auch dicke Tränen aus den Augen kollern.

Alt, sehr alt ist der Knoblauch. Es ist selbstverständlich, daß ihn Plinius schon gekannt hat. Ohne klassische Beziehung ist es für diese Pflanze, die uns auch als Heilpflanze imponieren will, eine mißliche Sache. Aber da doch die Ärzte Arabiens und unsere bekannten, deutschen mittelalterlichen Kräutermänner ihr Urteil abgaben, soll man dem Knoblauch mit der gebührenden Hochachtung entgegentreten. Freilich ist es nicht nötig, ihn bündelweise wie Lastträger am Bosporus zu verzehren oder ihn wie die schöne Arleserin während einer Pause beim Stierkampf wie Konfekt zu knabbern und sich durch den ätherischen Knoblauchdunst „ruchbar" zu machen. Weise angewandt, ist Knoblauch eine passable Sache. Was ist schon eine leckere Hammelkeule ohne Knoblauch? So ist er uns ein nützliches Küchengewächs und gleichzeitig ein Volksheilmittel, das uns vor arteriosklerotischen Beschwerden schützt.

Viel besser ist die Qualifikation der Schwarzwurzel. Der hohe Preis und der Arbeitsaufwand erschwert es aber, sie auf den Speiseplan der Werksküchen zu setzen. Am einfachsten schält man sie mit dem Spargelschäler unter fließendem Wasser und legt sie dann bis zur Verarbeitung in kaltes, mit Essig oder Zitrone angesäuertes Wasser. So erhält man ihr weißes Aussehen. Es gibt verschiedene Zubereitungsarten. Am besten mundet die Schwarzwurzel mit einer weißen Tunke bereitet.

Kohl- und Blattgemüse

Auf Knollen und Zwiebeln folgt das Stengelgemüse. Von Bedeutung der Kohlrabi, eigentlich eine Stengelverdickung, nicht zu verwechseln mit der Kohlrübe, noch etwas übelbeleumdet von dem berühmten Steckrübenwinter. Wer freut sich nicht auf die ersten, zarten, jungen Kohlrabi, kurz gebunden mit einer weißen Tunke und verschönt mit sattem Grün der jungen Herzblättchen. Ein richtiges Stengelgemüse ist aber der Spargel, mit dem schon die Römer ihre Tafelfreuden bereicherten. Es gibt Leute, die behaupten: „. . . am nahrhaftesten ist beim Spargel die Butter, die man dazu gibt." Manchen ist der Spargel nur eine Beilage zu Schinken und Schnitzel. Aber es schmeckt uns auch so ganz gut, dieses delikate Gemüse. Für den Kranken ist er bekömmlich und dem Nierenkranken darf man ihn auch geben. Es gibt verschiedene Arten von Spargel. Den weißen, sorglich vom Sonnenlicht abgeschirmt, um

farblos zu bleiben, der bei uns den Vorzug genießt. Die Amerikaner und Franzosen lassen ihm die Sonne auf das Haupt scheinen und essen in gerne grün.

Groß präsentiert sich uns die Gruppe der Blattgemüse. Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Spinat, Grünkohl, Rosenkohl usw. sind Gemüse, die am häufigsten auf dem Küchenzettel wiederkehren, und die Kochbeflissenen freuen sich auf die Erzeugnisse gärtnerischen Fleißes. Vielseitig ist auch die Art der Zubereitung. Darauf soll man speziell achten. Greifen wir z. B. den Weißkohl heraus. Da gibt es gedämpftes Kraut, Bayrisch Kraut, Kümmelkraut, Weinkraut und Krautsalat, roh oder gekocht. Man sagt dem Kohl auftreibende Eigenschaften nach, die von vielen Menschen nicht vertragen werden. Nicht vergessen sei das Sauerkraut, das Nationalgericht der Deutschen, der ständige Begleiter von Schweinefleisch und Würsten. Wer es sich leisten kann, ißt es zu Rebhuhn und Fasan. Über den gesundheitlichen Wert braucht nichts gesagt zu werden, er ist ausreichend bekannt. Ein Teil des Sauerkrautes (etwa 1/5) soll man nicht mitkochen, sondern feingehackt nach dem Garsein untermischen. Wer es leicht gebunden und milde liebt, mache es mit etwas rohen, geschälten, geriebenen Kartoffeln sämig.

Grünkohl will infolge seiner Struktur viel „Fettes" haben. Wenn im Spätjahr der erste leichte Frost die Fluren befallen hat, mundet der Rosenkohl am besten. Auch er hat den Vorteil, daß die bei manchen Menschen lästigen Erscheinungen, die dem Genuß von Kohl folgen, beim Rosenkohl ausbleiben. Gegen Spinat hat aber der empfindliche Magen nichts einzuwenden. Wegen seines Gehaltes an Nährsalzen, Vitaminen und Eisen ist er sehr geachtet. Er schmeckt doch auch gut. Nur soll man ihn nicht kurz und klein kochen. Ähnlich ist es auch mit dem blattmächtigen Mangold, den man auch wie Spinat zubereitet und etwas gröber läßt.

Als Blütengemüse fungiert der Blumenkohl. Was man ißt, sind die körnig fleischigen Blütenknospen, deren kulinarischer Wert von altersher bekannt ist. Die Gärtner bemängeln, daß er auch den Insekten gut schmeckt.

Fruchtgemüse und Hülsenfrüchte

Wichtig sind auch die Frucht- und Samengemüse, z. B. die Erbsen. Von dem, was sie uns als Hülsenfrüchte bieten, soll später die Rede sein. Beliebt sind in der Großküche auch die grünen Bohnen in Form von Eintopfgerichten und Salat. Allerdings haben sie nicht wenig Zellulosegehalt, aber durch Züchtung faserloser Sorten sucht man diesen Fehler zu verbessern. Ausgereift als Hülsenfrucht oder als Sauerkonserve brauchen wir die Bohnen auch im Winter nicht zu entbehren. Zu den vitaminreichsten Fruchtgemüsen zählt die populäre Tomate, auch Paradies- oder Liebesapfel genannt. Aber sie hat weder mit dem Paradies, noch mit der Liebe etwas zu tun. Obwohl die Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse gehört, ist sie so wenig giftig wie unsere vielgepriesene Kartoffel. Überall wird sie gerne gegessen. Man ißt sie roh, in Suppen, in Soßen, rot oder grün in Essig eingelegt, meistens aber als Salat. Die industrielle Herstellung von Tomatenmark und ausgezeichneten kochfertigen Suppen mit ihrem fruchtigen Geschmack hat die küchentechnische Verwendungsmöglichkeit stark erweitert.

Eine Umwälzung vom Standpunkt neuzeitlicher Ernährung hat auch die Gemüsezubereitung erfahren. Auch hier heißt es die Nahrungsmittel voll auszunutzen. Nach Möglichkeit Gemüse im eigenen Saft dünsten, unter Beigabe geeigneter Fette. Den eigentlichen Geschmack soll das Gemüse durch Aufschließung der Geruchs- und Geschmacksstoffe in der Art der Zubereitung erhalten. Eine Nahrung kann durchaus vollwertig sein und trotzdem kann sie auf Ablehnung stoßen, wenn sie nicht schmackhaft zubereitet ist . . . Je würziger ein Gemüse abgestimmt ist, um so lebhafter sind die Drüsensekretionen und um so leichter wird der Gang der Nahrung durch den Körper. Hier sind neben den einheimischen und Kolonialgewürzen die von den im Dienste der Ernährung stehenden Werken hergestellten Würzen wertvolle Helfer, unsere Speisen geschmacklich abzurunden und zu verbessern.

DNG

DNG-Gemüse für Ihre Küche

Sofort kochfertig
vitaminreich
naturrein

Auf Wunsch kostenlose Kochproben

DEUTSCHE NÄHRMITTEL - GESELLSCHAFT
Wolber & Brückner Hamburg-Nürnberg
Werk Buttenheim

AJI-NO-MOTO

REINES GLUTAMAT
zur Verfeinerung von Speisen aller Art

Alleinimporteur: J. WINCKLER
Hamburg 36 Jungfernstieg 51 Telefon 34 15 91
Fernschreiber 021 - 1001

AJI-NO-MOTO

Salat, Salat - ‚ein guter Rat'

Wenn im Frühling die Sonne die ersten Strahlen auf die Mutter Erde sendet, beginnt neues Wachstum und das erste saftige Grün hält seinen Einzug. Es erscheinen der Lattich, die Kresse, der Kopfsalat und die Radieschen. In rascher Folge kommen der Spargel und im Abstand Bohnen, Gurken und rote Beete, dann Kraut und sonstige Gemüse, die zu Salaten Verwendung finden. Schließlich Tomaten, Sellerie usw.

Die gebräuchlichste Art, Salat zu bereiten, ist die mit Öl, Essig, Zitrone, Salz und Pfeffer. Je nach Art und Zusammensetzung auch mit süßem oder saurem Rahm oder Mayonnaise in Verbindung mit appetitanregenden Zutaten wie Senf, Ketschup, Estragon, Dill, Kerbel, Borretsch, Pimpernell und wenig Knoblauch.

Salat, täglich genossen, ist für den Menschen eine wahre Medizin und ein Jungbrunnen. Salat sollte im Küchenzettel einer Werksküche oft erscheinen. Schon verschiedene Speisen verlangen kategorisch nach einer Salatbeilage. Wir müssen wissen, daß gerade grüne Blattsalate zu den wichtigsten Trägern unserer Gesundheit gehören, weil sie unserem Blut den wichtigen, unentbehrlichen Blutfarbstoff, das Chlorophyll, und die so lebensnotwendigen Vitamine in ausgeklügelter Zusammensetzung vermitteln. Stürzen wir uns nicht förmlich nach dem langen Winter auf die zarten, saftigen, grünen Blätter, die wir so lang entbehrten? Einfach in der Zubereitung und viel Spielraum lassend in der Phantasie geschmacklicher Abstimmung und Anrichteweise. Frisch und duftig sollen Salate dargereicht werden, schon um des schönen Anblicks willen, denn wir essen ja bekanntlich mit den Augen ebenso wie mit dem Munde. So soll uns der Salat nicht nur Gaumenkitzel, sondern auch Augenweide sein.

Ein Fehler, den man immer wieder feststellt, ist das zu frühe Anmachen. Unansehnlich und zusammengefallen liegt der Salat dann auf dem Teller. Viel Liebe und Sorgfalt sind bei der Zubereitung erforderlich. Die Salatsoße fertig abgeschmeckt, separat bereitgehalten und den Salat kurz vor dem Essen herstellen, im Gegensatz zu Knollen-, Wurzeln- sowie gekochten Gemüsesalaten, bei denen ein genügendes Durchziehen vorteilhaft ist. Ein weiterer Fehler ist es, die feingeschnittenen oder gehobelten Salatgurken einzusalzen, stehen zu lassen und danach auszudrücken. Übrig bleibt dabei doch nur eine glasige, lappische Masse und der Saft mit seinen Geschmacks- und Gesundheitsstoffen wandert in den Kübel. Was für den grünen Blattsalat gut ist, gilt auch für den Gurkensalat: Kurz vor dem Ausgeben anmachen!

Bernhard Kittler & Co.

„Das Haus der guten Fische"

HAMBURG-ALTONA Neuer Fischereihafen

Ruf: Sammel-Nr. 421591

Größtes Spezialunternehmen Hamburgs in Belieferung von Großküchen.
Küchenfertige Seefische in gewünschter Größe portioniert.

Spezialität: Walfleisch

Großküchengerichte werden schmackhafter, gehaltvoller und gesünder durch Mitverwendung von Edelsoja

Die lebenswichtigen essentiellen Fettsäuren werden den Speisen mit Edelsoja mühelos und preiswert beigefügt, außerdem hochwertiges Eiweiß, Vitamine, Spurenelemente.

Edelsoja, ein feiner Puder aus Sojabohnen mit neutralem, leicht nußartigem Geschmack, ist Vollwertnahrung – garantiert naturrein! Fordern Sie Großküchenrezepte sowie Rezepte für Schonkost und Diät.

EDELSOJA-GmbH.

Düsseldorf 1, Birkenstr. 41, Tel.-Adr.: Edelsoja, Tel. 66 34 61

Der Segen des Meeres

Seefische — warenkundlich betrachtet

Über den hohen Wert der Seefischnahrung braucht kaum noch etwas gesagt zu werden. Die Geschichte der Fische als Eiweißspender reicht zurück bis zu den alten Ägyptern, die im Fisch ihr billigstes Nahrungsmittel hatten. In den Hütten hingen gedörrte Fische. Auch Homer stellt in seiner Odyssee fest, ein Land sei gesegnet, wenn es über fischreiche Gewässer verfügt. Etwas mehr sagt uns die Überlieferung über den Fischverzehr im alten Rom. Hier befaßte man sich bereits mit dem Einsalzen der Fische, um sie zu konservieren. Durch verschiedene Zusätze schuf man Tunken, die als würzende Zutaten die Fischkost verbesserten, und Lukullus, der große Sachverständige in Angelegenheiten eines guten Mahles, soll manche Anregungen gegeben haben. In den germanischen Ländern nahm nach der Christianisierung der Bedarf durch die Fastenzeiten zu. Auch im Westen des alten Nordamerika und nördlich vom heutigen Kalifornien gab es Zonen, in denen die Fische die Hauptnahrung bildeten, die sogenannten Lachszonen. Die Indianer sammelten sich dort, wo der Lachs seine geheimnisvolle Wanderung flußaufwärts unternimmt, um reiche Ernte zu halten. Dort und weiter hinauf nach Norden fingen sie überall den Lachs, trockneten ihn, in Stücke geteilt, um haltbaren Proviant für die harten Monate des langen Winters zu bekommen. Von Südamerika ist bekannt, daß besonders das Stromnetz des Amazonas den Bewohnern jener Gegend dazu verhalf, ihren Eiweißhunger zu stillen. So war schon überall in früheren Zeiten alles, was im Wasser lebt, geschätzt und aller Mühen und Gefahren für wert befunden, die mit der Bergung dieser Schätze verbunden waren.

Von großer Bedeutung war und ist die Fischnahrung für die Japaner. Die Bodenerträgnisse sind nicht bedeutend, desgleichen auch die Viehzucht. Hier schafft das Meer mit seinem Reichtum den notwendigen Ausgleich. Vom Süden des stillen Ozeans bis hinauf in die Behringsee erstreckt sich der Fischfang. Die Küstenfischer bringen Heringe, Sardinen, Thunfische, Dorsche, Hummer, Langusten und Krebse nach Hause. Reiche Erträge verzeichnet die Hochseefischerei mit der teilweise schon an Bord vorgenommenen Konservierung. Wesentlichen Anteil haben die Japaner auch am Walfang. Nahezu ein Viertel der Weltproduktion entfällt auf Japan.

Fisch ist gesund und nahrhaft!

Von den Mineralsalzen, die das Seefischfleisch enthält, sind besonders Phosphor, Eisen, Kalk und Jod zu nennen. Seefische sind auch wertvolle Vitaminträger, deren wir uns das ganze Jahr hindurch bedienen können.

Die Zeiten sind vorbei, wo in meerfernen Gegenden der Fischverbrauch behindert war. Der rasche Transport in Kühlwagen und das Tieffrieren haben dazu beigetragen, den Fischkonsum zu steigern und die Volksernährung zweckmäßig zu erleichtern. Überwiegend wird vom Großverbraucher das küchenfertig verarbeitete Filet bevorzugt, das uns manche mühevolle Bearbeitung des Rohmaterials erspart und die Küchenleitungen veranlaßt, öfters Fisch auf dem Speiseplan erscheinen zu lassen.

„Fisch? — Nein, das mag ich nicht", sagen manche, machen einen großen Bogen um die Küche und meinen, daß es unbedingt Schnitzel oder Kotelett sein müßten, die von der Küche trotz angespanntem Etat auf den Tisch gezaubert werden sollen. Freilich ist es kein leichtes Beginnen, aus einem Fischverächter einen begeisterten Fischesser zu machen. Vielleicht mögen manche Leute den Fisch nicht, weil sie so selten ein wirklich gut zubereitetes Fischgericht vorgesetzt bekommen! Es muß ja nicht immer Fisch mit Senfsoße oder gebratener Fisch mit Kartoffelsalat sein. Man muß solchen Gästen demonstrieren, daß es noch viele leckere Fischgerichte gibt, die zu kosten sich verlohnt. Ein Blick auf die Speisepläne gut geführter Großküchen zeigt uns, daß man es versteht, mit dem Dargereichten den Fischgenuß zur Delikatesse zu machen und bei den Essenteilnehmern Anerkennung zu finden.

Zu den fischreichsten Meeren der Welt — jedoch mehr der Anzahl, aber weniger den Arten nach — zählt die Nordsee, ebenso die angrenzenden Fanggebiete, die durch den Golfstrom begünstigt werden.

Der Hering und seine Sippe

Der Hering, der wichtigste unserer Nutzfische, bildet mit seinen nahen Verwandten wie Sprotte, Sardine und Sardelle auch den weitaus wichtigsten Rohstoff für die Fischindustrie aller Länder. Die Verarbeitung des Herings beschränkt sich auf die nördlichen Gewässer, ausgehend vom Kanal bis zum Eismeer. Die Männchen nennt man Milchner und die Weibchen Rogner. Solange der Hering noch nicht seine Geschlechtsreife erreicht hat, nennt man ihn Matjes.

Das Wort „Matje" bedeutet auf holländisch soviel wie Mädchen. Es ist also ein Jungfernhering, wohlschmeckend und zart. Bevorzugt in Gesellschaft neuer Kartoffeln und jungen, grünen in Butter geschwenkten Bohnen. Groß ist die Auswahl in Heringsgerichten. Entgrätet, geputzt und gesalzen wird er von verschiedenen Firmen in größeren Gebinden an Großverbraucher geliefert. Ein Anlaß mehr, den vielgepriesenen Hering auf den Tisch zu bringen. Man muß ihn gegessen haben, so wie ihn die Hausfrau zubereitet: gut gewässert, eingelegt in eine Tunke aus passierter Heringsmilch, mit Essig, Öl, Zitrone, eine Spur Zucker, Gurkenscheiben, etwas geraspeltem Apfel und Karotte und Zwiebeln — vielen Zwiebelringen! Dazu frischgekochte, heiße mehlige Pellkartoffeln.

Die Sprotten, norwegisch Brislinge, kommen hauptsächlich in den Flußmündungen der Nord- und Ostsee und in den norwegischen Gewässern vor. Sie halten sich vorwiegend in Küstennähe auf und schwimmen nur zur Laichzeit weit ins Meer hinaus. Geräuchert sind sie als Kieler Sprotten überall bekannt, ebenso als Kronsardinen. Mit scharfen Gewürzen eingelegt, präsentieren sie sich uns als „Anchovis". Die echte Anchovis (Sardelle), gleichfalls eine nahe Verwandte des Herings, lebt in größeren Mengen im Mittelmeer, Schwarzen Meer, in den Küstengewässern Spaniens, Portugals, gelegentlich auch in Holland sowie in der Deutschen Bucht. Sardellen eignen sich als Dauerware in gesalzenem Zustand. Aus ihr entstehen auch die zu Garnierzwecken beliebten Sardellenringe in Öl und die Sardellenpaste.

Die Sardine, eine Verwandte des Herings, ist mehr im Mittelmeer, an den südlichen atlantischen Küsten Europas und an der pazifischen Küste zu Hause. Ausgedehnte Verarbeitungsbetriebe befinden sich in Spanien, Portugal und Frankreich. Als Ölsardine ist sie sehr geschätzt.

Die großen Konsumfische

Nächst dem Hering gilt der K a b e l j a u oder D o r s c h als wichtigster Nutzfisch. In ungeheuren Mengen wird er eingebracht von den Hauptfangplätzen Nordsee, Ostsee, den Gebieten um Island, Norwegen und Neufundland. Der Rücken ist olivgrün getönt mit gelben Flecken, die Bauchhaut dagegen weiß. Wertvoll ist die Leber vom Kabeljau, mit der wir schon in den Tagen der Kindheit in Form von Lebertranpräparaten, wenn auch nicht gerade mit Begeisterung, Bekanntschaft machten. Auch als Stockfisch, gespalten, getrocknet, und als Klippfisch, gesalzen und getrocknet, findet er seine Liebhaber. Der Name Klippfisch hat mit der Klippe nichts zu tun. Klippen heißt auf norwegisch schneiden, da der Fisch zum Trocknen ja gespalten bzw. aufgeschnitten wird.

Der M e r l a n steht nach Art und Aussehen dem Schellfisch nahe, ohne jedoch seine Größe zu erreichen. Wegen seiner Durchschnittsgröße von 15—20 Zentimetern und seinem Gewicht von 200 Gramm wird der Merlan gerne als Portionsfisch verwendet.

Der S c h e l l f i s c h (englisch Haddock) ist dem Kabeljau eng verwandt. Die markantesten Merkmale des Schellfisches: die vom Kopf bis zum Schwanz reichende schwarze Seitenlinie und die schwarzen Flecke beiderseits oberhalb der Brustflosse. Die Färbung ist silbergrau. Er ist nicht ganz so groß wie der Kabeljau. Weniger wird er in der Ostsee gefangen. Zart und reinweiß ist das Fleisch. Die Industrie verarbeitet ihn wie Kabeljau. Herzhaft schmeckt er gesalzen und kalt geräuchert. In dieser Vorbehandlung liebt ihn der Engländer, warm in Milch gesotten.

Zu den Fischen, die in Massen gefangen werden, zählt auch der S e e l a c h s oder Köhler. In der Größenordnung entspricht er dem Kabeljau, jedoch erstreckt sich sein Verbreitungsgebiet nicht so sehr nach dem Süden. In den Gewässern um Island ist er schon in größeren Mengen anzutreffen. Die Bauchflossen sind kürzer als beim Kabeljau, der Rücken ist blaugrau, der Bauch grauweiß und die Seitenlinien weiß. Das Fleisch vom Seelachs besitzt eine gute Bindefähigkeit und eignet sich daher besonders zur Bereitung von Fisch-

klopsen, Fischhackbraten und ähnlichen Gerichten. Vielseitig wird er in Fischbratküchen verwendet, ebenso ist er als Räucherfisch geschätzt. Nicht gering ist der Konsum in Form von Lachsersatz in Öl und Seelachsschnitzel.

An dem schlanken Körper, dem spitzen Kopf, dem vorstoßenden Unterkiefer und den Bartfäden erkennt man den Seehecht. In der Nordsee ist er weniger anzutreffen. Dafür geht er den Franzosen und Engländern reichlicher ins Netz. Lengfisch und Katfisch bringt das Schleppnetz beim Heringsfang oft mit an die Oberfläche. Der Katfisch, ein beliebter Karbonadenfisch, auf deutsch auch Seewolf genannt, hat ein ausgeprägt scharfes Gebiß, mit dem er Muscheln und Krebse zerbeißen kann. Seine Haut ist ein begehrter Rohstoff zur Fischledergewinnung.

Der Rotbarsch, auch Goldbarsch genannt, ein Fisch von steigender, wirtschaftlicher Bedeutung, gekennzeichnet durch seine orangerote Farbe, hat einen barschähnlichen Körper, er vermehrt sich stark und bringt lebendige Junge zur Welt. Man muß beim Putzen auf der Hut sein, denn Verletzungen mit seinen Stacheln können sich unliebsam bemerkbar machen. Sein festes Fleisch übersteht gut längere Transporte und ist daher in Süddeutschland öfters am Markt anzutreffen. Gewöhnlich wird der Rotbarsch zu Filet verarbeitet. Wegen seines Wohlgeschmacks gibt man ihm gerne den Vorzug.

Delikate Ausländer

Die Makrele, leicht zu erkennen an den Zebrastreifen des Rückens und an der torpedoähnlichen Form, verspeist man gern frisch und geräuchert. Vorwiegend wird sie im Sommer in großen Mengen mit dem Schleppnetz an der englischen, französischen, holländischen und norwegischen Küste gefangen.

Der Thunfisch, ein Vetter der Makrele, hält sich mehr in wärmeren Gewässern auf. Ende Juli taucht er auch in Rudeln, den Heringsschwärmen folgend, in der Nordsee auf, um sich nach ausgiebiger Nahrungsaufnahme wieder wärmeren Zonen zuzuwenden. Ein Fisch von stattlicher Größe, der oft ein Gewicht von 4 bis 6 Zentnern erreicht und außerordentlich stark ist. Spezielle Fangmethoden haben die Fischer, die sich ausschließlich mit dem Thunfischfang beschäftigen. Hauptabnehmer ist die Fischkonservenindustrie. Wir verwenden dieses Produkt vorwiegend zur Bereitung von pikanten Vorspeisen usw. Infolge seines hohen Wertes wäre es zu begrüßen, wenn dieser Fisch, dessen Frischkonsum nur zögernd im Kommen ist, in Großküchen mehr Beachtung fände.

Zur Gruppe der Knorpelfische gehört der Rochen und der Haifisch. Beide haben ein knorpeliges Skelett. Der Rochen weicht in der Körperform stark von den anderen Fischen ab, eine markante Erscheinung unter den Meeresbewohnern. Ein Fisch für Feinschmecker, den wir nicht so oft zu Gesicht bekommen. Hören manche Menschen etwas vom Hai, so kommt ihnen das Grausen. Tolle Geschichten werden von der Hyäne des Meeres erzählt. Vieles, was über den Menschenfresser erzählt wird, dürfte übertrieben sein. Die Grenzen von „Dichtung und Wahrheit" erscheinen oft mehr als verschwommen. Wer sich's leisten kann, führt sich eine delikate Suppe aus Haifischflossen zu Gemüte, die man am besten fertig zubereitet von Spezialisten auf diesem Gebiet bezieht.

Die Familie der Plattfische

Groß ist die Familie der Plattfische, auffallend durch ihre eigenartige Körperform, die sich in horizontaler Lage fortbewegen. Oben ist die Färbung dunkel und verschieden, ganz der Umgebung angepaßt, in der sie leben. Auf der augenlosen Unterseite ist die Farbe hell. Im Anfangsstadium ihres Wachstums sind sie genau so symmetrisch gebaut wie die anderen Ficharten und die Augen sitzen ebenfalls zu beiden Seiten. In der späteren Entwicklungsstufe beginnt die Abplattung, und das eine Auge wendet sich nach der anderen Seite. Die Rückenflossen „rahmen" sozusagen den Fisch ein. Klein ist die Spalte vom schiefstehenden Maul.

Der Heilbutt ist einer der bedeutendsten und größten Vertreter der Plattfisch-Familie. Bräunlich und glatt ist die dunkle Körperseite. Rechtsseitig liegen die Augen. Die etwas helle Seitenlinie bildet über der Brustflosse einen starken Bogen nach oben. Große Tiere werden meistens im Ausschnitt feilgehalten. Kenner finden ihn vom April bis September am wohlschmekkendsten.

Von gutem Geschmack ist der Steinbutt. Ein Edelfisch, dementsprechend auch höher im Preis. Die Haut vom Steinbutt ist dunkelgrau und mit steinartigen Hautknochen bedeckt. Seine Augen liegen im Gegensatz zu anderen Plattfischen auf der linken Seite.

Die Scholle, auch Goldbutt genannt, hat eine hellbraune Haut mit längs verlaufender, mit stumpfem Höcker versehener leistenartiger Verdickung. Sie hat lebhafte, rostfarbene und rote Flecken und kleine Schuppen und ist gebraten ein äußerst schmackhafter Fisch, der auch irrtümlich als Flunder bezeichnet wird. Die eigentliche Flunder, überwiegend in der Ostsee anzutreffen, unterscheidet sich von der Scholle durch ihre graue Tönung und rauhe Haut. Sie ist besonders fetthaltig, vorzüglich im Geschmack und häufig, geräuchert, im Handel vertreten.

Als Speisefisch von geringerer Bedeutung, die Kliesche oder Scharbe. Getrocknet liebt ihn aber der Finkenwärder als Beikost.

Der vornehmste und teuerste aller Nordseeplattfische ist die Seezunge. Die marktgängigsten Größen haben eine Länge von 25 bis 35 Zentimetern bei einem Gewicht bis zu 800 Gramm. Der Fisch wird trotz des Schuppenbelages nicht geschuppt, sondern abgezogen.

Aus Rotzungen stehen hoch im Preis und werden zuweilen als Ersatz für Seezungen herangezogen. Was sonst noch das Netz ans Tageslicht bringt, ist der Seehase, der schon deshalb von wirtschaftlicher Bedeutung ist, da aus seinen Rogen in Deutschland Kaviarersatz hergestellt wird, der unter der Bezeichnung „Deutscher Kaviar aus Seehasenrogen" auf den Markt kommt. Er hat längst seine eigene Position behauptet, ist im Preis erschwinglich und wird da genommen, wo der echte Kaviar wegen seines hohen Preises nicht verwendet werden kann.

Zu erwähnen wäre noch der Knurrhahn und der Seeteufel. Letzterer ein toll aussehender Bursche, der einem beim Beschauen Schrecken einjagt mit seinem furchterweckenden Kopf und daher ohne ihn auf den Markt kommt. Aus seiner Bauchspeicheldrüse wird Insulin gewonnen, ein nicht unbekanntes Mittel gegen Zuckerkrankheit.

Die Krustentiere

Noch vieles andere, das dem Menschen schmeckt, lebt im nassen Element. Dazu gehören die Krustentiere in der weitverzweigten Familie der Krebse. Die K r a b b e n oder Garnelen sind die kleinsten zur Verwendung kommenden Tiere. Sie werden meistens als Konserven in den Handel gebracht und dienen uns hauptsächlich als Delikateßbeilage. Ausführliches darüber in einer folgenden Betrachtung über Fischkonserven.

Etwas größer als die Krabbe, aber nicht so verbreitet ist die Scampi (Heuschreckenkrebs), dafür ausgiebiger im Fleisch, beheimatet im Mittelmeer und in der Gegend vom Skagerrak.

Der H u m m e r, englisch Lobster, in seiner Form aber bedeutend größer, dem Aussehen des Krebses ähnelnd, ist roh in seiner Färbung je nach Herkunftsgebiet dunkelkastanienbraun, oft bis tiefschwarzblau. Rot wird er erst durch das Kochen. Das feinfaserige Fleisch von den Scheren und dem Schwanz wird bevorzugt gegessen. Als feinstes Fleisch in der Gattung der Krebse gilt das der Langusten. Ihr Panzer ist meist etwas rötlichviolett mit gelblichen Flecken. Häufig anzutreffen im Mittelmeer, der Adria, ebenso auch in den westlich, südlich liegenden Küstengebieten von Irland und England. Wenn man in den Fischläden nach Muscheln sucht, so meint man die Miesmuschel, die besonders im norddeutschen Küstengebiet verkonsumiert wird. Auch im Binnenland erscheinen sie zu gegebener Zeit als Spezialität auf den Speisekarten mancher Gaststätten. Als „Clam" wird sie in Amerika besonders gern bei der Zubereitung von Suppen genommen. In größeren Mengen essen sie die Belgier und die Franzosen. Öfters zu finden ist die Miesmuschel auf italienischen Fischmärkten. So findet man noch viele andere Arten von Muscheln auf den Märkten. Eine bevorzugte Stellung unter den Muscheln hat die Auster. Ihr Nährwert ist jedoch sehr gering und kein Volksnahrungsmittel in unserem Sinne. Mag sie auch in den Produktionsländern billiger und dort ihr Geld als appetitanregende Speise wert sein.

Abschließend seien die S c h i l d k r ö t e n erwähnt. Hier gibt es ebenfalls verschiedene Arten. Lebend werden sie, die sich dafür eignen, als Material zur Suppenfabrikation kaum noch eingeführt. Meist wird die Schildkröte im Ganzen gefroren oder ausgeschlachtet und getrocknet importiert. Nur in Ausnahmefällen werden lebende Tiere in die Küchen der Hotels und Restaurants hereingenommen. Es lohnt auch nicht den Zeitaufwand. Man zieht es vor, die Suppen fertig von den einschlägigen Produzenten zu beziehen.

Man kocht heute
natürlich - naturrein!

FEINE SUPPEN
BRÜH-ERZEUGNISSE
POTATI
WÜRZE
SOSSEN

Rotti - GESELLSCHAFT M.B.H. MÜNCHEN 34

ALI-EXPRESS-KAFFEE

Deshalb ESSIG-ESSENZ!

weil so sparsam und bequem in der Handhabung

weil die 1000 g Flasche 16 Liter feinen und reinen Speise- und Einmach-Essig ergibt

weil die Vorratshaltung so denkbar einfach ist

. . ergiebig — preiswert — raumsparend

Frisch ans Land, frisch versandt,
frisch verzehrt, aus erster Hand!

Seit 30 Jahren
in der Belieferung von Großküchen
spezialisiert und facherfahren

Otto Tiigel

SEEFISCH-GROSSHANDEL
Hamburg-Altona: Neuer Fischereihafen
Fernruf 425284 / 425737

Stettiner Ölwerke in Hamburg

Hamburg-Veddel
Georgswerder Damm 13-15

SEDINA

Tafelöl

Die Marke
zum
Backen
Braten
Kochen

SEDINA

Sonnenblumen-Speiseöl

Speiseöle
für
Tunken
Mayonnaise
und Salate

Ein Lob der Kartoffel

In dem schnellen Rhythmus, in dem unser Leben verläuft, ist man leicht geneigt, die umfassende Bedeutung der Kartoffel zu unterschätzen. Schon in den ältesten Zeiten wurde unsere Freundin im graubraunen Kleid von den Eingeborenen Chiles und Perus als Nahrungsmittel verwendet. Die Chronik erzählt uns, daß sie Francis Drake, ein Mann mit nicht nur lobenswerten Eigenschaften, während der Regierungszeit der Königin Elisabeth im Jahre 1586 in England einführte. Nach einer anderen Überlieferung soll die Kartoffel Sir John Hawkins, ein irischer Sklavenhändler, zuerst nach Irland gebracht haben und Walter Raleigh mehr als Importeur aufgetreten sein. Jedenfalls war es ein kühner Seefahrer jener Zeit, der die gute Tat vollbrachte. Die größten Hungerjahre in Europa trugen dazu bei, nach anfänglichen Widerständen die Kartoffel populär zu machen. Besonders Friedrich dem Großen gelang es, die Bauern für den Kartoffelanbau zu gewinnen, sie von dem großen Wert dieser Hackfrucht zu überzeugen und damit mancher drohenden Hungersnot vorzubeugen. Die Einführung des Kartoffelanbaus in der Landwirtschaft ist daher eines der einschneidendsten Ereignisse in der Geschichte der Volkswirtschaft gewesen. Vergessen sind die Zeiten, da man dem Kartoffelgenuß mit Mißtrauen begegnete. Im übrigen muß man den Bauern damals zugute halten, daß nicht nur sie sich gegen den Verzehr von Kartoffeln wehrten. Auch die Wissenschaft jener Zeit stand diesem neuen Nahrungsmittel skeptisch gegenüber, da die Kartoffel zur Familie der Nachtschattengewächse gehört. Gewiß enthält die Pflanze Solanin, aber in den ausgereiften Knollen, die man ißt, kommt es nur noch unter der Schale in Spuren vor. Eher im grünen Kraut, und das ißt man doch nicht!

Heute weiß man, daß der Stärkegehalt ein wichtiger Betriebsstoffspender für unseren Körper ist. So ist unsere Kartoffel voll und ganz rehabilitiert. Zwar hat die Kartoffel nicht viel Eiweiß (2 %) und kann daher als alleiniger Eiweißträger der Nahrung nicht dienen. Dafür ist es aber hochwertig. Unter Mineralstoffen sind Kali, Kalk und Phosphor zu nennen. Im Verhältnis zu ihrem Nährwert ein billiges, wohlfeiles Nahrungsmittel, das den Hunger stillt, vom Körper gut ausgenutzt wird und lange vorhält.

Daß uns die guten Eigenschaften der Kartoffel nur dann zugute kommen, wenn wir es verstehen, sie richtig auszunutzen, ist selbstverständlich. Etwa 30 % der Gesamternte werden als Speisekartoffeln verwendet, 40 % als Fut-

terkartoffeln, 10 % als Saatkartoffeln, 10 % zur industriellen Verwendung, z. B. Dextrin, Stärke, Sago und Spiritus. Nahezu 10 % gehen durch den Verderb verloren.

Größte Aufmerksamkeit erfordert die Einkellerung — möglichst von einer Sorte sollen die Kartoffeln stammen—, um ein gleichmäßiges Garwerden zu gewährleisten. Weiter ist darauf zu achten, daß sie gesund, trocken und ohne tiefen Augen sind. Luftig und trocken unter Fernhaltung von Tageslicht auf Lattenrosten und nicht höher als einen Meter gelagert, bei möglichst gleichbleibender Temperatur von etwa 4° bis 5°, schützt man sie vor vorzeitigem Verderb. Vor dem Einkauf ist ein Probekochen zu empfehlen. Reibt man bei der Schnittprobe die Schnittflächen gegeneinander, so kleben bei guten Kartoffeln die Teile zusammen, und es entsteht ein heller Schaum. Je größer die Schaumbildung ist, desto mehliger ist die Knolle.

Erscheint die Schnittfläche wässerig und im Kerne weich, so ist das ein Zeichen, daß die Kartoffel nach dem Kochen naß und glasig wird. Es ist üblich, die großen Kartoffeln zum Rohschälen schon aus Zeitersparnis zu nehmen und die kleineren zu Salat, Pellkartoffeln oder sonstigen Gerichten zu verwenden. Auch die früher so beliebten holländischen „Mäuschen-Kartoffeln", bevorzugt als Salatkartoffeln, sind nur noch spärlich am Markte anzutreffen. Wenn die Kartoffeln im Sommer jung und frisch geerntet auftauchen, eignen sie sich mehr zum Kochen, Dämpfen, Braten oder Backen. Püree oder Klöße sollte man da noch nicht daraus bereiten, da sie in diesem Stadium noch sehr wasserhaltig sind, das Püree leicht klebrig wird und die Klöße schlecht zusammenhalten. Neue Pellkartoffeln bekommen einen vollen, abgerundeten Geschmack, wenn man etwas Kümmel oder einige frische Pfefferminzblätter mitkocht. Wie kaum ein zweites Nahrungsmittel läßt sich die Kartoffel auf über hundert Arten zubereiten.

Deutschland ist das größte Kartoffelland der Welt. Bemühen wir uns daher auch darum, die bestzubereiteten Kartoffeln auf den Tisch zu bringen.

LORI

die wohlschmeckende
Qualitätsspeisekartoffel
Siegerin in zahlreichen
Speisewertprüfungen
Beziehbar bei allen
Kartoffelhandelsfirmen
und Genossenschaften

Züchter:
FREIHERR von MOREAU
Saatzucht Schönach-Schafhöfen
Bayern

Großküchen kaufen bei uns richtig!

Unser reichhaltiges Sortiment seit vielen Jahren bewährter Erzeugnisse umfaßt:

Frischfleisch - Fleischkonserven
Dosenwürstchen in Großpackungen - Suppenkonserven
Dosenschinken - Dauerwurst - Frischwurst
Schinken und Speck

alles aus eigenen Schlachtungen zu Marktpreisen

Wittinger

Fleischwarenfabrik
Hamburg 6, direkt am Schlachthof

Fordern Sie bitte genaues Angebot und Vertreterbesuch

Tausende Krankenanstalten und Gemeinschaftsküchen

stellen durch langjährige Praxis unter Beweis, daß

HYGRO-NÄHRSCHUTZ IM KOCHWASSER

„die schon vorhandenen Mineralsalze
in ein derart optimales Verhältnis zueinander bringt",
daß **günstigster Einfluß** auf

Geschmack, Aroma, Farbe, Konsistenz und Bekömmlichkeit

bei allen Nahrungs- und Genußmitteln gewährleistet ist.

Weitgehender Schutz vor Auslaugung und Totkochen!

Das HYGRO-Wasser enthält nur solche ionisierten Salze,
die zu jedem Leitungswasser sowie zu Heilquellen gehören.

Uralte Kochprobleme in einfachster Weise gelöst
und **höchste Wirtschaftlichkeit durch vielseitige Einsparungs-möglichkeiten** bei geringsten Aufwendungen.

Aufklärungsschriften mit kostenloser Probe auf Anforderung.

HYGRO-NÄHRSCHUTZ

Max Groeck K. G., Bottrop

FÜR HERVORRAGENDE LEISTUNG

Alleinvertrieb für Großküchen durch:

DONATUS WACHTER & Sohn

Super -Nahrungsmittelfabrik · Schwaig bei Nürnberg

Spezialitäten:

Salzarme Fleischbrühe, Fleisch- und
Hühnerbrühpasten, Bratensoßen,
Fleischsaftwürze, Perfekt-Würzmittel

BRISOLA

der in seiner bewährten Qualität und vielseitigen Verwendbarkeit
unerreichte BINDER für Fleischteige aller Art
für Backteige, für Klöße und Knödel, zum Mehlieren und Panieren.

Keine Angst vor Paprika

Immer wieder stößt man auf Kochbeflissene, die auf die Fragen, ob sie in der Küche Paprikaschoten verwenden, antworten: Nein, so etwas Scharfes können wir nicht anbieten. Irrtum, lieber Freund! Entfernen Sie bei frischen Schoten die Fruchtscheidewände, die sogenannten Adern, die das Capsaicin enthalten. Die Fruchtwände sind nahezu frei davon. Paprika ist der ungarische Name für den spanischen Pfeffer. Paprika ist ein Vitaminträger ersten Ranges und daher sollte man ihn seinen Gästen nicht vorenthalten. Gewiß ist mit der Propaganda über Vitamine viel Unfug getrieben worden. Von der Vitamin-Zahnpasta bi szum Vitamin-Gebäck gab es kaum noch etwas, von dem nicht behauptet wurde, es sei mit Vitaminen angereichert. Und das verwirrte die Leute, so daß schließlich der Slogan entstand „Vitamine sind gut, aber Koteletts sind besser" und mancher sich wieder zu einer Schweinshaxe schmollend zurückzog. Diese war schließlich auch wieder ein Fehler. Besonders am Frühjahr, der Zeit des großen Gähnens. Die Frühjahrsmüdigkeit ist nun mal nicht wegzuleugnen, und der Körper lechzt förmlich nach neuen Aufbaustoffen trotz wirtschaftswunderlicher Fettpolster. 75 mg Vitamin C braucht ein erwachsener Mensch täglich. Dabei ist die Zufuhr gar nicht so schwierig, wenn wir uns nur ein paar Zahlen merken.

Es enthalten:

1 Apfelsine	ungefähr	40 mg	Vitamin C
1 Kartoffel	ungefähr	10—15 mg	Vitamin C
½ Grapefruit	ungefähr	50 mg	Vitamin C
1 Apfel	ungefähr	10—12 mg	Vitamin C

Diese Zahlen sind natürlich nur ungefähre Anhaltspunkte, denn z. B. hängt der Vitamingehalt von einem Apfel davon ab, ob es sich um erntefrische oder schon monatelang im Keller gelagerte Früchte handelt.

Der bekannte Professor Albert v. Szent-Györgvi — Nobelpreisträger, Arzt und Entdecker — wies nach, daß 1 ccm Paprikaschotensaft 4—6 mal soviel Vitamin C enthält wie 1 ccm Zitronen- oder Apfelsinensaft. Daneben enthält die Paprikaschote das Vitamin A und das auf den Kreislauf regulierend wirkende Vitamin P. Man sollte es nicht glauben, aber es ist so: Die Paprikaschote, ein Geschöpf, das nicht genug Sonne trinken kann, ist eine Verwandte unserer braven Kartoffel und seine Vorfahren stammen vermutlich aus Bra-

silien, da die Pflanze kurz nach der Entdeckung Amerikas schon in Mexiko und Brasilien beobachtet wurde. Mitte des 16. Jahrhunderts wurde sie in Kastilien angebaut. Dabei sind die Paprikafrüchte gar keine Schoten, sondern zählen praktisch zu den Beeren. Aber das soll uns nicht weiter stören, wenn wir sie nur haben können.

Welch köstliche Frucht, allein schon die Farbe: Dieser Glanzlack von sattem Grün bis zum leuchtenden Rot, das den würzigen Fruchtbeutel überzieht. Kommt der Reisende nach Ungarn oder nach Bulgarien, das Land der Hundertjährigen, so sieht er zum Trocknen aufgehängte lange Fruchtschnüre, die an den Häusern wie schöne rote geknüpfte Teppiche wirken. Dieses ist die natürliche Trocknung. Heute wird auch viel, besonders in den großen Anbaugebieten, in Spezialanlagen, d. h. auf künstliche Art, getrocknet. Das rote Pulver der ganzen Frucht bildet den Paprika des Handels, für den die Ungarn folgende Normenangeben.

1. **Delikateß-Paprika**
   Geschmack mild, Farbe hell und feurig rot, allerfeinst gemahlen.
2. **Edelsüß-Paprika**
   Unterscheidet sich von 1 durch dunkle Farbe und etwas gröbere Mahlung sowie milder Schärfe.
3. **Halbsüß-Paprika**
   Qualität schon schärfer wie 1 und 2, wird gerne da verwandt, wo man mehr auf geschmackliche als farbliche Wirkung Wert legt.
4. **Rosenpaprika**
   Hier werden die ganzen Fruchtteile unter Auslassung von Stengel und Kelch verwendet, Qualität also schon bedeutend schärfer.

Neue hocharomatische Erzeugnisse aus frischem Paprika sind das Paprikamark als Extrakt, vermischt mit einem kleinen Anteil Tomatenmark zur Anreicherung von Suppen und Soßen. Es ist fett- und wasserlöslich und wird zur Erhaltung des Vitamins möglichst nicht mitgekocht. Überaus vielseitig in ihrer Anwendungsmöglichkeit sind die jetzt auf breiter Basis auf den Markt kommenden marinierten bulgarischen Paprikaschoten. Abgesehen von den vollständig neuartigen geschmacklichen Effekten, die sich mit der Verwendung dieser Sonnenkinder erschließen, sind es auch rein optische Erwägungen, die den fortschrittlichen Koch gerne zu diesem Rohstoff greifen lassen. Vor allem geben sie uns die Möglichkeit, die Speisekarte abwechslungsreich zu gestalten. Sei es nun Suppe, Vorspeise, Salat oder ein Fisch- oder Fleischgericht, kombiniert mit diesen herrlichen feuerroten Schoten wird es immer beim Gast seinen Beifall finden. Die Veredelung der Nahrungsmittel gehört zum Primären in der Kochkunst. Eine Speise kann hinsichtlich der Kalorien durchaus vollwertig sein und findet dennoch keinen Anklang, wenn sie nicht schmackhaft zubereitet und verlockend dargeboten wird. Wir wissen aus eigener Erfahrung, daß wir durch das appetitliche Aussehen und den angenehmen Geruch selbst einen Kranken zum Zugreifen veranlassen können, dem ursprünglich die Eßlust fehlte.

Es ist sicher interessant, ab und zu nach antiken Rezepten zu kochen und zu demonstrieren, wie z. B. der berühmte Feldherr Varus seine Lieblingsspeise aus Huhn zubereiten ließ, die übrigens auch heute noch mit nur geringer Einschränkung ihre Abnehmer findet. Reizvoll ist es aber ebenso, den üblichen Rahmen zu verlassen und es mit Neuem zu versuchen, besonders wenn wir dadurch die Arbeit angenehmer gestalten können. Warum sollen wir es uns nicht leichter machen? Das hat mit der oft zu Unrecht zitierten Indusrialisierung der Küche nichts zu tun. Es gilt, mit der Zeit zu gehen, und für Neues und Besseres aufgeschlossen zu sein. Die zunehmende Verfeinerung und Kultivierung der Ansprüche der Gäste zwingt uns dazu.

Brunsviga-Konserven seit 1895

immer zuverlässig und preiswert.

Verlangen Sie unser Angebot in Großpackungen.

Konservenfabrik Brunsviga e.G.m.b.H.

Braunschweig — Telefon 32041

Wissenswertes über Hülsenfrüchte

Als sättigendes Gericht für sich erscheinen auf dem Speiseplan der Werksküchen die Hülsenfrüchte Erbsen, Linsen, Bohnen. Sie haben so viel Trockensubstanz, daß es sich lohnt, sie zu trocknen. Dabei zählen sie zu den billigsten Kalorienlieferanten. Man könnte sich nicht genug tun im Lobe der Hülsenfrüchte, wenn, ja wenn es eben nicht auch hier eine Einschränkung des Lobes gäbe, und diese Einschränkung besorgt der Darm. Immer geht ein Teil unausgenutzt und die Verdauung belastend verloren, wenn wir sie in der herkömmlichen Weise kochen. Wir können diesen Fehler bedeutend verringern, wenn wir die gekochten Hülsenfrüchte durch ein Sieb geben, um die für manche Menschen schwer verdauliche Schale von ihnen zu trennen. Erbsen werden auch geschält geliefert und sind dann leichter zu kochen. Neue Methoden in der industriellen Verarbeitung schaffen eine viel günstigere Verdaulichkeit und bessere Ausnutzung. Die präparierten Mehle geben der Hülsenfrucht einen ausgezeichneten Suppenrohstoff. Sie bilden den Grundstock vieler wohlschmeckender Sorten wie Erbs, Erbswurst mit Speck, Rumford, Feine Erbsen-Suppe mit Räucherschinken usw.

Die Erbsen gelten bei uns als die beliebtesten unter den Hülsenfrüchten. Sie haben auch den Ruf, seit ältesten Zeiten den Menschen als Nahrung dienstbar zu sein. Sie sind in ihrer Frische als Junggemüse rechte Frühlingskinder und überall geschätzt. Sie schmecken frisch weitaus besser als getrocknet, letztere haben dafür den Vorteil der Dauerware. Ein wesentlicher Teil der Ernte nimmt seinen Weg in die Konservenindustrie. Die Erbsenkonservierung ist eine der anstrengendsten Tätigkeit auf diesem Sektor. Der kontinuierliche Arbeitsgang der Erbsenverwertung muß mit dem Enthülsen, Sortieren, Blanchieren, Einfüllen und Sterilisieren Schritt halten, um unliebsame Schäden und Bombagen zu vermeiden. Die Verarbeitung und Bezeichnung der einzelnen Konservenarten erfolgt nach den Normativbestimmungen für Gemüsekonserven. Sie sind zur Grundlage der Verbrauchererwartung geworden.

Nach den Qualitätsnormen und Deklarationsvorschriften für verarbeitetes Gemüse unterscheiden wir folgende Sorten:

1. Junge Erbsen, extra fein
   Herstellung: 7 mm quadratische Lochung beim Sieben.
2. Junge Erbsen, fein
   Herstellung: Nach Absieben der ersten Sortierung durch Siebe mit 7½ mm quadratischer Lochung anfallend.

3. Junge Erbsen, mittelfein
   Herstellung: Nach Absieben der beiden ersten Sortierungen durch Siebe mit quadratischer Lochung bis 8½ mm anfallend.
4. Junge Erbsen, mittelgroß
   Herstellung: Nach Absieben der drei ersten Sortierungen durch Siebe mit quadratischer Lochung bis 9½ mm anfallend.
5. Gemüseerbsen
   Herstellung: Nach Absieben der ersten vier Sortierungen anfallend (zulässig trübe, auch gelierte Aufgußflüssigkeit, aber keine feste Masse des Inhalts).

Schließlich kommen noch dazu die Konserven aus verarbeiteten Hülsenfrüchten. Entsprechend dieser Einstufung ist der Preis verschieden. Dosenerbsen werden erhitzt und dann tischfertig gemacht. Über die Verwendung der Dosenaufgußflüssigkeit besteht immer noch Unklarheit. Da der Aufguß einen Teil der Nähr- und Aromastoffe des Doseninhalts enthält, darf man den Aufguß nicht wegschütten.

Grüne Bohnen finden immer freudige Abnehmer. In Form von schmackhaften Eintöpfen, in Butter geschwenkt, mit Tomaten vermischt, als Bohnensalat, pikant angemacht, haben sie viele Freunde. Bekannt ist die berühmte Verbindung mit Matjeshering und neuen Kartoffeln

Der Gärtner unterscheidet bei den zahlreichen Sorten hauptsächlich Stangen- und Buschbohnen. Der Handel teilt sie nach der Form der Kerne in Perl-, Rund-, Lang- oder Flachbohnen ein. Von den Trockenbohnen werden bei uns in den Werksküchen die weißen bevorzugt. In anderen Gegenden haben wieder die farbigen Kerne den Vorrang, in Frankreich die grünen Bohnenkerne (Flageolets) und in Südeuropa die aus Ostindien stammenden Bohnen. Amerika scheint das Stammland der jetzigen Arten zu sein. Diese dürften die früher in Europa angepflanzten Sorten verdrängt haben. Zu keiner Zeit im Jahre brauchen wir auf grüne Bohnen zu verzichten. Sie stehen uns in Form von Konserven immer zur Verfügung. Beliebt sind in manchen Gegenden auch die Salzbohnen, besser Sauerbohnen genannt. Sie werden geschnitten, blanchiert oder unblanchiert in Fässer gepackt und, mit 5 bis 6 kg Salz auf 100 kg Bohnen für blanchierte und 10 kg Salz auf unblanchierte, der Gärung bei 15° bis 18° ausgesetzt und nach Beendigung der Blasenbildung bei 6° bis 8° C aufbewahrt.

Delikateßbohnen süßsauer werden aus jungen, fadenfreien Wachs- oder Buschbohnen ähnlich zubereitet wie Frischgurken. Deutsche Handelssorten der Dauerware in Dosen sind:

1. Prinzeßbohnen in drei Sortierungen
2. Delikateßbohnen in zwei Sortierungen
3. Ganz eingelegte Stangenbohnen
4. Brechbohnen in neun Sortierungen
5. Schnittbohnen in drei Sortierungen
6. Große Bohnen in vier Sortierungen

Letztere sind die kleinen oder größeren weißen oder braunen Kerne der sogenannten dicken oder Puffbohnen. Zu erwähnen wären noch als Dauerware

die getrockneten Bohnen (Präserven) in verschiedenen Sortierungen, die sich auch in der Werksküche steigender Beliebtheit erfreuen.

Auch die Linsen werden seit altersher angebaut. Für den römischen Markt lieferten die Ägypter große Mengen. Die Römer brachten die Linsen zu den Völkern nördlich der Alpen.

Die wichtigsten Ausfuhrländer für Linsen sind Rußland und Rumänien. Man unterscheidet bei den Linsensorten nach Größe, Farbe und Herkunftsland. Z. B. kleine braungrüne Feldlinsen, hellgrüne dunkelpunktierte „Delikateß"-Linsen und hellgrüne Garten- oder gelbliche, große Hellerlinsen, rote Winterlinsen (Frankreich) sowie schwarze Linsen. Je trockener die Linsen sind, desto haltbarer ist die Ware. Linsen sind lichtempfindlich, daher dunkel, trocken und kühl aufzubewahren. Daß auch sie sich „erweichen" lassen müssen, ist selbstverständlich. Allerdings nicht über Nacht wie bei den Erbsen und Bohnen, es genügt, wenn man Linsen nur wenige Stunden einweicht. Hülsenfrüchte sollen möglichst in kalkarmem, weichem Wasser angesetzt werden. Hülsenfrüchte sind vor dem Einweichen gründlich zu waschen und mit dem Einweichwasser anzusetzen. Zum Einkauf von Hülsenfrüchten wäre noch zu sagen, daß man immer beste gesunde Ware wählen soll. Der etwas höhere Preis macht sich durch die bessere Quellfähigkeit und Ausgiebigkeit bezahlt.

Gerichte aus Erbsen, Bohnen und Linsen sind reich an Stärkegehalt und Eiweiß. Um den Fettmangel auszugleichen, kocht man sie gerne mit „Fettigkeiten". Wie eingangs schon erwähnt, sind sie schwer verdaulich. Sie sind aber von großem Sättigungs- und Nährwert und halten lange vor. Außerdem geben sie uns Gelegenheit, durch vielseitige Verwendungsmöglichkeiten den Magenfahrplan abwechslungsreich zu gestalten.

Für die Großküchen-Betriebe

BRATA
PANIERMEHL
NEUSS-WECKHOVEN

seit vielen Jahren bewährt

Herstellung patentiert

Was bedeutet

für die
neuzeitliche Gemeinschaftsküche?

BAKREMA ist ein 100 % reines, ungehärtetes Pflanzenfett. Geschmacklich vollkommen neutral, gestattet es dem Küchenchef beim Braten, Kochen, Backen und Sieden mit nur einem Fett zu arbeiten. BAKREMA bräunt das Brat- und Backgut frühzeitig bei niedriger Arbeitstemperatur (140–160°) ohne Verlängerung der Backzeit. Daraus resultiert eine schonende Beanspruchung des Fettes und ein geringer Fettverbrauch. Daß BAKREMA obendrein leicht verdaulich und sehr bekömmlich ist, wird besonders ihre fettempfindlichen Tischgäste begeistern.

Alleiniger Hersteller:
HARBURGER OELWERKE
BRINCKMAN & MERGELL
HAMBURG-HARBURG

Hast Du Deinen Reis gegessen?

So lautet eine in China geläufige Grußformel. Wer sie bejaht, bezeugt damit, daß es ihm gut geht.

Unter den guten und auch weniger guten Dingen, die Columbus nicht aus Amerika ausführte, sondern hinbrachte, war auch der Reis, der dann eine für Amerika wichtige Anbaupflanze wurde. Sicher gilt es, daß man die Heimat des Reisgrases in Asien suchen muß, wo er als Volksnahrungsmittel seit Jahrtausenden eine Bedeutung hat, wie sie keinem anderen Lebensmittel zukommt.

Alexander der Große hat den Reis in Persien kennengelernt und ihn nach Griechenland gebracht, wo er aber wenig Freunde antraf. Mehr Erfolg damit hatten später die Römer, die ihn aus Asien mit nach Italien brachten. Ertappen wir uns da nicht bei dem Gedanken an italienischen Reis an braungebeizte Beine, die im Wasser waten, und an kaffeebraune, schlanke Arme, die unter großen Strohüten herausgreifen und junge Reispflanzen in den Schlamm stecken?

Der Reis ein Sonnenkind

Da der Reis ein ausgesprochenes Sonnenkind ist, gedeiht er dort ebenso wie in Spanien und in den heißen Zonen Rußlands. Sein gelehriger lateinischer Name ist: Oryza sativa. So könnte auch ein Märchenprinz aus dem geheimnisvollen Osten heißen. Nun stammt er ja aus dem fernen Orient. Es ist schon etwas Märchenhaftes um die Fülle seiner Körner, die weit mehr als einer Milliarde Menschen als Hauptnahrung dienen. Der Reis auf unserem Tisch kann heute so gut aus Italien, Karolina, Burma, Thailand oder Spanien stammen, nur nicht, wie man noch glaubt, aus Formosa, Korea, China, Japan oder Indien. Die vielen Mäuler dort brauchen ihn dringend genug für sich allein.

Reis ist nahrhaft,

das wissen wir. Es ist aber auch klar, daß ein chinesischer Kuli, wie man so oft liest und sagen hört, nicht von einer Handvoll Reis leben kann. Überhaupt nicht von Reis allein. Für Reis werden 357 Kalorien angegeben. Man kann sich also schon an Hand des Kalorienbedarfs ausrechnen, wieviel Reis ein mittelschwerer arbeitender Mensch täglich braucht, um sich zu ernähren, was dabei noch die Gefahr eines Eiweißdefizits mit sich bringt.

Man kann sagen, daß der Reis in Asien etwa die Rolle einnimmt, die in Europa oder Amerika einem erhöhten Brotkonsum zukommt. Viel Reis wird auch in Indien gegessen. Die indische Reistafel ist uns wohlbekannt. Für den europäischen Haushalt ist der Reis längst geradezu etwas Unentbehrliches geworden. Ebenso auch, weil er praktisch und billig ist, sich gut hält und auch aufbewahren läßt. Ob arm oder reich, beide lieben den Reis schon wegen seines neutralen Geschmacks, deshalb kann er sich überall bewegen in gesalzener, stark gewürzter und in süßer Umgebung. Seine Armut an Eiweiß wird dazu ausgenutzt, um an Reistagen mit Reis eine Beeinflussung von Krankheiten zu erzielen.

Seine königliche Stellung verdankt der Reis dem Sumpfwasser Asiens, in dem er die Kraft zu seinem Wachstum fand. In den Küchen wird dem Reis noch viel zu wenig Beachtung geschenkt. Angeblich wird er nicht gerne gegessen, in Wirklichkeit fehlt es eben an der richtigen Zubereitung. Dabei ist es gar keine Kunst, einen einwandfreien Reis zu bereiten, wenn man die drei Faktoren in Betracht zieht:

1. Wahl der Sorte
2. Genaue Dosierung
3. Einhaltung der Kochzeit

Schon aus dem Fortschrittstreben heraus, besser zu leben und uns die Arbeit zu erleichtern, sollte Reis öfters auf der Speisekarte erscheinen. Hat der Gast die Vielseitigkeit und den Wohlgeschmack der Reisgerichte kennengelernt, dann wird er immer wieder nach ihnen verlangen.

Zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit ist eine Ernährung mit einer ausreichenden Menge von biologisch vollwertigem Eiweiß erforderlich, wobei tierisches Eiweiß wertvoller ist als pflanzliches Eiweiß.

Gervafin

schließt die Eiweiß-Lücke in der Gemeinschaftsverpflegung und dient hervorragend zur AUFWERTUNG und STRUKTURELLEN VERBESSERUNG DER MAHLZEITEN.

Gervafin

ist durch seine geringen Kosten sehr rentabel und ermöglicht eine SCHMACKHAFTERE und GESÜNDERE VERPFLEGUNG mit hohem Eiweißwert. Es bietet KÜCHENTECHNISCHE VORTEILE bei der Zubereitung der Mahlzeiten.

Gervafin

wird aus natürlichen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Konservierungsmittel oder Fremdstoffe.

Fordern Sie bitte Rezepte und Verarbeitungshinweise an!

GERVAIS

Aktiengesellschaft für Milch- und Stärke-Derivate

ROSENHEIM

VERKAUFSLEITUNG MÜNCHEN 27
SIEBERTSTR. 5
Telefon 48 21 45 - FS 05 22606

Unser gutes Sauerkraut

„Auch unser edles Sauerkraut
wir wollen's nicht vergessen,
ein Deutscher hat's zuerst gebaut,
drum ist's ein deutsches Essen.
Wenn solch ein Fleischchen, weiß und mild
im Kraute liegt, das ist ein Bild
wie Venus in den Rosen."

(Aus Ludwig Uhlands Metzelsuppenlied)

In diesem poetischen Erguß Uhlands erblicken wir schon das Sauerkraut als unzertrennlichen Begleiter vom Schweinefleisch. Obwohl sich auch Rebhuhn und Fasan in Begleitung von Sauerkraut wohlfühlen, ist es doch vorwiegend in der Gesellschaft vom „Schweinernen" zu finden. Zu seinem Lob kann gesagt sein, daß es sich bis heute immer noch seinen Ehrenplatz in der „Kochkunst" bewahrt hat. Wenn auch nicht festzustellen ist, ob Deutschland als das Geburtsland vom Sauerkraut anzusehen ist — in den Annalen der Gastronomie ist es leider nicht verzeichnet —, so kann man doch mit Fug und Recht diese herrliche Gottesgabe als Nationalgericht der Deutschen ansehen. Schon zur Zeit Karls des Großen florierte die Kunst des Sauerkrauteinmachens. Er selbst war ein eifriger Verehrer dieses lieblichen Krautes. Auch Napoleon III. war ein passionierter Sauerkrautesser. An seinem Hofe gab es bestimmte Sauerkrauttage, ein Beweis für die „Hoffähigkeit" des Sauerkrautes. Kein anderer als Brillat Savarin, der König der Feinschmecker und große Sachverständige in kulinarischen Fragen, war dem Sauerkraut auch gewogen. Neben Deutschland dürfte auch Rußland ein Hauptkonsument von Sauerkraut sein. Die Ernte des Kohles, aus dem das Sauerkraut bereitet wird, wurde dort als Volksfest gefeiert. Eingebürgert hat es sich auch in Amerika. Auf dem Lande bildete sich der Beruf des Krautschneiders. Mit den Bohrern für den Strunk und den blanken Hobeln zog er von Haus zu Haus, um die Krautfässer zu füllen. Wer kennt nicht die beliebten Krautmärkte, die sich heute noch in vielen Gegenden des Landes behaupten?

Keines der alten medizinischen Lehrbücher geht am Sauerkraut vorbei, ohne seine für die Gesunderhaltung des Körpers unentbehrlichen Vorzüge zu rühmen.

Die neue Ernährungslehre hat voll erkannt, worauf die gesundheitlichen Vorzüge beruhen, und neigt immer mehr dazu, den Genuß von Sauerkraut besonders im rohen Zustand zu empfehlen. So schrieb Prof. Noorden, daß seine Wirkung auf den Organismus Heilmittel und Nahrungsmittel zugleich ist. Dies gilt vornehmlich für Zuckerkranke, um den Zuckergehalt im Blut zu senken. Kapazitäten wie Prof. Sauerbruch, Pasteur, Pfarrer Kneipp, legten in ihren Krankenbehandlungen großen Wert auf dieses wertvolle Gemüse. Man hat den Spinat den Magenbesen genannt. Von dem amerikanischen Forscher Dr. Brockaw stammt die Formulierung: „Sauerkraut aber ist der Staubsauger".

Der Genuß von Sauerkraut, haben Forscher neuerdings festgestellt, wirkt blutreinigend, entgiftend und verjüngend. Die glückliche Verbindung von Milchsäure mit ihrem Gehalt an Vitaminen macht es immer mehr zum beliebten und dabei doch so billigen Genuß- und Heilmittel. Während früher die Herstellung von Sauerkraut meist in Haushaltungen vorgenommen wurde, erfolgt sie heute, abgesehen von ländlichen Gebieten, fast ausschließlich in Spezialbetrieben, die sich vielfach in den Anbaugebieten der Rohware, dem Weißkohl, angesiedelt haben. Weltruf genießen das Neußer, Holsteiner und Magdeburger Sauerkraut. Das Filderkraut, eine groß werdende Herbstsorte mit hoch gebauter, spitz zulaufender Kopfform, ist in Württemberg beheimatet und liefert dort den ansässigen Spezialfirmen den so sehr beliebten feinstreifig geschnittenen Kohl. Betriebe mit hoher Produktion verfügen über große, säurefeste Gärbottiche, mit Glas oder Porzellan verkleidet, in die der Kohl direkt hineingeschnitten wird.

Wie geht nun die Sauerkrautherstellung vor sich? Zunächst werden die Krautköpfe geputzt, von den äußeren Blättern befreit und der Strunk mittels Bohrer entfernt. Das so hergerichtete Kraut wird nun mit dem Hobel geschnitten. Je feiner der Schnitt, desto mehr kann das Salz seine wasserentziehende Wirkung ausüben. Nun kommt es in Fässer und wird lagenweise mit Salz (1 kg auf 100 kg Kraut) gleichmäßig und fest eingestampft. Vorteilhaft ist die Verwendung von Siedesalz. Ist das Faß voll, wird die Oberfläche mit sauberen Kohlblättern oder mit einem Leintuch abgedeckt, mit Holzbrettern belegt und mit Steinen beschwert, am besten mit Basaltsteinen. Steine aus porösem Gestein sind zu vermeiden. Der Druck soll so gehalten sein, daß die heraustretende Brühe über dem Deckel 5—8 cm steht. Nach einigen Tagen der Ruhe zeigt sich der regelmäßige Verlauf der Gärung durch starke Schaum- und Blasenbildung. Während der Gärung, die etwa 4—6 Wochen dauert, ist stets auf überstehende Flüssigkeit zu achten. Ist zu wenig Lake vorhanden, können Veränderungen in der Farbe und in der Haltbarkeit eintreten. Nach beendeter Gärung kann man die erste Kostprobe entnehmen. Besonders sorgfältig ist bei Entfernung von Steinen, Bretter und Tuch die Oberfläche der Lake abzunehmen, die mit der Luft in Berührung kam. Auch ist das Material zum Abdecken jedesmal gründlich zu reinigen.

Wenn es auch hier nicht so viele Sorten wie bei anderen Sauerkonserven gibt, so bestehen doch Unterschiede, die durch regionale Eigenarten in Zusätzen und Zubereitung bedingt sind.

Wie die Gurken wird Sauerkraut sowohl als Rohkonserve wie auch als Vollkonserve hergestellt. Im einzelnen gibt es folgende Handelsklassen:

1. Sauerkraut/Sauerkohl.
2. Sauerkraut mit Weinzusatz, Weinsauerkraut.
   Weinsauerkraut ist normales Sauerkraut, jedoch ist ihm Wein im Sinne des Weingesetzes in einer Menge von mindestens 1 Liter auf 50 kg Sauerkraut während und nach der Gärung zugesetzt worden.
3. Sterilisiertes Sauerkraut.
   Sterilisiertes Sauerkraut ist Sauerkraut im Sinne der vorstehenden Ziffer 1 und 2, jedoch in luftdicht verschlossenen Behältnissen dauerhaft haltbar gemacht.

Als Vollkonserve wird Sauerkraut wie Gurken in 10-Liter-Dosen geliefert. Die praktische Haushaltspackung ist die 1/1-Dose. Das Sauerkraut wird sofort nach der Milchsäuregärung in Dosen verpackt und schonend sterilisiert. Unabhängig von der Jahreszeit ist es immer frisch und besitzt noch seine krachige Beschaffenheit.

Die Küche tut gut, bei der Zubereitung von Sauerkraut besondere Sorgfalt walten zu lassen. einesfalls soll man es waschen, wässern und ausdrücken. Sauerkraut soll nicht mehr als nötig der Hitze ausgesetzt werden, um die in diesem kostbaren Lebensmittel enthaltenen wertvollen Stoffe in größtmöglicher Wirksamkeit dem Körper zuzuführen. Vorteilhaft ist es, 1/5 bis 1/4 des Sauerkrautes zurückzulassen und dann feingehackt dem fertigen Gericht beizumengen. In allen erdenklichen Variationen läßt es sich zubereiten. Auch roh in Form von Salaten, als Vorspeise oder Beikost, feingehackt mit Ananas, Äpfeln und roh geraspelten Karotten versetzt. Angemacht mit Mayonnaise, feinem Öl oder vermischt mit saurer Sahne und vollendet mit einigen Tropfen Suppenwürze wird es kein Feinschmecker verschmähen.

Die Jahreszeiten in der Konserve

Ein Pariser Konditormeister erfand das System der Lebensmittelkonservierung durch Sterilisierung.

Das Bestreben, die für die lange Winterzeit gesammelte Nahrung vor dem Verderb zu schützen, hat der Mensch seit jeher gehabt. So kannte er schon verhältnismäßig früh die einfachen Mittel der Konservierung wie das Salzen, Einsäuern, Räuchern und Trocknen. Diese naturgegebenen Methoden der Haltbarmachung, die wir heute als selbstverständlich hinnehmen, sind aber erst nach vielen bitteren Erfahrungen, die Hunger, Seuchen und Tod im Gefolge hatten, von den Frühmenschen entwickelt worden. Dabei wußten sie noch nichts von den Mikroorganismen, die den Verderb der Lebensmittel herbeiführen.

In den Ernährungskrisen der französischen Revolutionskriege wurzelte dann die Erfindung der Dosenkonserve, die heute aus keinem Haushalt mehr wegzudenken ist. Als Frankreich Ende des 18. Jahrhunderts im Kriege gegen fast ganz Europa stand, suchte die französische Staatsführung, um ihre Streitkräfte besser verpflegen zu können, dringend nach einem Verfahren, Lebensmittel vor dem Verderb zu bewahren. Ein Preis von 12 000 Franken war dazu ausersehen, den Erfindungsgeist anzuspornen. Der Pariser Konditormeister Nikolas Appert wollte sich diese Prämie holen, und nach langwierigen Versuchen wurde seine Arbeit vom Erfolg gekrönt. Appert schloß Flaschen, die mit Gemüse oder Früchten gefüllt waren, luftdicht ab und sterilisierte sie im Wasserbad. Da sich die konservierten Lebensmittel vorzüglich bewährten, erhielt er den Preis zuerkannt. Noch einmal, und zwar viele Jahre später, erhielt Appert für die Konstruktion eines Behälters zur Konservierung von Fleisch einen Preis von 2000 Franken. Jedoch fand auch er für das Phänomen der Sterilisation keine Erklärung, da er in erster Linie Praktiker und kein Wissenschaftler war.

Auf Grund der Ergebnisse von Meister Appert erforschten auch in anderen Ländern Gelehrte und Laien die Möglichkeit zur Haltbarmachung von Lebensmitteln. So entwickelte der Engländer Peter Durand die erste Weißblechdose, und 1814 wurden in England die ersten Konserven in solchen Dosen hergestellt. Auch in Deutschland befaßte man sich in Anlehnung an die vorliegenden Erfahrungen mit der Konservierung und ging dazu über, die ersten Be-

triebe zur Haltbarmachung von Lebensmitteln einzurichten. Trotz des Siegeszuges, den die Konserve durch die ganze Welt antrat, dauerte es aber noch Jahrzehnte, ehe die Frage nach dem „Wieso" geklärt werden konnte.

Die wissenschaftliche Untermauerung erhielt das Konservieren erst durch die Veröffentlichungen von Louis Pasteur um 1860. Dieser Forscher entdeckte, welche Hitzegrade und -zeiten erforderlich waren, um die Abtötung der schädlichen Keime in den Lebensmitteln herbeizuführen. Nachdem die Haltbarkeit der konservierten Nahrungsmittel mit wissenschaftlichen Methoden gesichert war, tauchte als neues Problem die Frage auf, ob bei dem Konservierungsprozeß wertvolle Nährwerte verlorengingen und, wenn ja, wie das verhindert werden konnte. Wertvolle Erkenntnisse darüber wurden besonders in Amerika in eingehenden Laboratoriumsversuchen ermittelt. Ihnen verdanken wir die Tatsache, daß konservierte Lebensmittel heute ebenso reich an Nähr- und Wirkstoffen sind wie die frischen in haushaltsmäßiger Zubereitung.

Rapide Fortschritte machte auch die Konservierungstechnik. Vorbei sind die Zeiten der umständlichen Schließung durch Auflöten der Deckel und das nicht weniger mit Umständen verknüpfte Öffnen der Dosen. Moderne, vollautomatische Apparate besorgen heute den luftdichten Abschluß. Hundertfünfzig Jahre Arbeit und Forschung haben die Methoden der Konservierung auf diesen hohen Stand gebracht, der von der Ernährungswirtschaft entsprechend genutzt wird. Das ganze Jahr über stehen dem Verbraucher erntefrische Gemüse- und Obstkonserven zur Verfügung. Darüber hinaus sind die Konserven treue Helfer in der Küche, sie sparen die Arbeiten des Putzens, Schälens, Schneidens und Kochens, sind immer zuverlässig und stets verwendungsbereit.

Die hohe Bedeutung der Konservenindustrie als wichtiger Faktor in der Volkswirtschaft ist genügend bewiesen. Sie ist ein idealer Vermittler zwischen Erzeuger und Verbraucher, der die Früchte des Feldes und Gartens verarbeitet, sie vor Verderb schützt, um sie zur gegebenen Zeit der Ernährung zuzuführen. Die Schmutzfreiheit der Konserven sei ebenfalls erwähnt. Die industrielle Obst- und Gemüseverwertung ermöglicht mit ihrem modernen Maschinenpark eine so intensive Entfernung allen anhaftenden Schmutzes, wie dies im Haushalt gar nicht gewährleistet werden kann. Auch der geschmackliche Wert der Konserven ist nicht zu unterschätzen. Erhöht wird der Wohlgeschmack noch durch die Auswahl und maschinelle Sortierung von nur einwandfreiem Frischgut.

Daß man dem Urvater der Konserve, Nikolas Appert, in Anerkennung seiner bahnbrechenden Verdienste posthum den Titel „Wohltäter der Menschheit" verlieh, geschah also mit vollem Recht, denn, wie der „Courier de l'Europe" schrieb: „Appert hat die Kunst erfunden, die Jahreszeiten einzuschließen. Durch ihn leben Frühling, Sommer und Herbst in Flaschen."

Wissenswertes über Fischkonserven

Wenn wir von Fischkonserven sprechen, dann meinen wir damit Erzeugnisse, die durch Einschluß in Dosen vor äußeren Einflüssen geschützt sind. Sie aber in Bausch und Bogen für Dauerwaren zu halten, wäre verkehrt. Nicht jeder Fischdoseninhalt ist unbegrenzt haltbar. Man unterscheidet zweierlei Arten: Einmal Marinaden, die für begrenzte Zeit haltbar gemacht sind, und Vollkonserven oder Dauerwaren. Die Herstellung der Vollkonserven ist ein noch junger Zweig der deutschen Fischindustrie. Knapp drei Jahrzehnte alt. Nachdem zunächst Norwegen in der Produktion voranging, wurde es inzwischen auf dem deutschen Markt durch eigene Produktion, die eine weitgehende, der Verbrauchererwartung entsprechende Standardisierung erreicht hat, zurückgedrängt.

Der Rohstoff und seine Vorbehandlung

Wie auf dem Sektor der Fleisch-, Obst- und Gemüsekonservenindustrie, beruht die Herstellung von Fischkonserven auf dem Prinzip der Keimfreimachung — das heißt völlige Abtötung der Kleinlebewesen. Demnach versteht man unter Vollkonserven Fische oder deren Teile, die verschiedenartig vorbehandelt, mit oder ohne Aufguß von Tunken, Brühen oder Speiseölen, in luftdicht geschlossenen Dosen gepackt und durch Erhitzen praktisch steril gemacht sind. Überwiegend dient der Hering als begehrtester Rohstoff. Dann folgen Sprotten, Sardinen, Thunfisch, Makrelen und im Abstand Plattfische, Krustentiere und schließlich Innereien wie Milch, Leber und Rogen.

Der Fisch wird nach erfolgter gründlicher Säuberung mit oder ohne Gräten vorbehandelt. Meist wird er in eine Salzlösung eingelegt, um das Fischfleisch zu festigen und ebenso wie beim Dünsten, Dämpfen, Braten oder Räuchern eine Wasserverminderung herbeizuführen.

Diese Maßnahme ist unerläßlich, um eine Wasserabscheidung in der Dose beim Erhitzen zu verhindern. Sonst würden Aufgüsse und Tunken ihren Charakter in Bezug auf Bindung, Aussehen und Geschmack verlieren. Außerdem wird durch die Vorbehandlung schon ein Teil von Bakterien abgetötet und der geschmacklichen Abstimmung eine bestimmte Richtung gegeben. Nicht zuletzt ermöglicht die Vorbehandlung eine gewisse Übereinstimmung zwischen Ein- und Auswaage. Vor dem sogenannten Einpacken wird etwas Tunke

in die Dosen gegeben, so daß der Fisch von allen Seiten damit umgeben ist und, nachdem die vorgesehene Fischmenge hinzugefügt wurde, mit der Tunke vollends aufgefüllt. Nun werden die Dosen maschinell verschlossen und in den Autoklaven gebracht.

Sterilisation in Autoklaven

Diese Autoklaven sind Vorrichtungen, die unter Anwendung von Druck Temperaturen von mehr als 100° C erreichen und dadurch auch besonders widerstandsfähige Mikroorganismen abtöten. Gleichzeitig wird durch die Hitze das Fischfleisch gegart und tafelfertig gemacht.

Höhe und Dauer der Sterilisation hängen von der Dosengröße, Konsistenz der Füllmasse, Art der Aufgüsse usw. ab. So braucht eine kompackt gefüllte Dose mehr Zeit und Hitze als eine Dose mit lockerem oder dünnem Aufguß.

Auf die Tunken kommt es an!

Besondere Aufmerksamkeit widmet man in der Fischindustrie den Tunken. Die Zubereitung in den verschiedenen Variationen ist die hohe Kunst des Tunkenmeisters. Die Zusammensetzung ist oft Geheimnis dieser Vertreter der weißen Fakultät und basiert auf langwierigen Versuchen, sorgfältigen Ermittlungen und viel Einzelerfahrung. Denn eine gute Tunke ist das Fundament einer guten Vollkonserve. Anteilmäßig werden die Aufgüsse auf der Grundlage von Tomaten bevorzugt. Dann folgen Senf, Kräuter, Sahne, Weine, Pilze usw., um als Geschmacksträger Verwendung zu finden. Je nach Art der Aufteilung der Fische in den Dosen unterscheidet man Filets, Happen, Häppchen oder Filethappen oder Filethäppchen.

Filets sind von Kopf, Schwanz und Gräten befreite, der Länge nach zerteilte Fische, Happen und Häppchen sind geköpfte, vom Schwanz befreite, in Stücke geschnittene Fische (mit Gräten). Filethappen und -häppchen sind quergeteilte Filets. Zu den Vollkonserven zählen auch die Ölsardinen, jedoch ist deren Herstellung schon älter und geht auf den Beginn dieses Jahrhunderts zurück.

Besonders in Portugal konnte sich auf Grund der guten Fangplätze eine großangelegte Industrie entwickeln und die Konkurrenz benachbarter Länder überflügeln. So ging die Produktion Frankreichs nach dem ersten Weltkrieg wegen zu hoher Kosten zurück.

Spanien konnte lange seine Position als Sardinenlieferant halten. Als neue Exportländer traten Jugoslawien und Französisch-Marokko in Erscheinung. Es bedurfte nicht geringer Anstrengungen von seiten der Portugiesen, um dabei durch eine bisweilen an die Substanz gehende, scharfe Kalkulation im Wettbewerb zu bleiben.

Enge Verwandte der Sardinen sind die Pilchards. Etwas größer in der Art, werden sie besonders in Betrieben anderer Länder wie Ameika, England und Japan verarbeitet. In Deutschland begegneten die aus Pilchards meistens in Verbindung mit Tomatenaufgüssen hergestellten Erzeugnisse einer gewissen Zurückhaltung.

Vom Wesen der Marinaden

Sie sind, wie schon eingangs erwähnt, begrenzt haltbare Fisch-Erzeugnisse, die sich je nach Art der Herstellung und Zubereitung unterscheiden in
Kaltmarinaden wie marinierte Heringe, Kronsardinen, Bismarckheringe und Rollmops;
Kochmarinaden wie Hering in Gelee, Aal in Gelee und sonstige Fische in Gelee;
Bratmarinaden wie Bratheringe, Bratrollmops und Bratschellfisch;
Feinmarinaden wie Heringsfilet, kleiner Gabelrollmops, Bismarckheringsfilet und Filethappen in Mayonnaise oder Remouladentunke.

Kaltmarinaden sind Fische oder Teile, die in einer Lösung von Essig und Kochsalz vorbehandelt und dadurch in den garen Zustand überführt werden. Gleichzeitig wird das Fischfleisch gefestigt und in seinem Wassergehalt reduziert. In allen Fällen wird der Fisch vor dem Marinieren gründlich gewaschen, von Eingeweiden, Gräten und Kopf befreit, teilweise auch mit Gräten verarbeitet. Nach der Vorbehandlung kommt der Fisch in die Dosen, dann mit aromatisiertem Essig, verfeinert durch flüssige Würze wie z. B. Maggi's Würze, aufgegossen und meist noch mit einer Garnitur buntgeschnittener Scheiben von Gurken und Zwiebeln versehen. Diese Gemüse werden, da sie in frischem Zustand beigefügt Gärungserreger darstellen, in einem Salz- oder Essigbad ebenfalls einer Vorbehandlung unterzogen.

Hohe Kunst der Bratmarinaden-Zubereitung

Bratmarinaden erfreuen sich beim Verbraucher steigender Beliebtheit und vermögen die großen Bratereien bei der anlaufenden Heringssaison am meisten vollauf zu beschäftigen. Der Produktionsvorgang zeigt eine gewisse Parallele in der Zubereitung, so wie sie die Hausfrau bei grünem Hering vornimmt, indem sie den gebratenen Fisch sauer einlegt. Natürlich in viel größerem Ausmaß und in kontinuierlichem Arbeitsgang. Damit versteht man unter Bratmarinaden verschiedenartig vorbereitete Fische oder Fischteile, die mit oder ohne Panierung in Öl oder Fett gebraten und dann mit einem Essik-Salzaufguß versehen werden. Auch hier dominieren der Hering und seine Sippe als bevorzugter Rohstoff. Zunächst wird der zu Bratmarinaden bestimmte Fisch von Schuppen, Kopf sowie Eingeweide befreit und gründlich gewaschen, im Anschluß daran mehrere Stunden in einer 8 %igen Salzlake eingelegt. Aus dem Salzbad entnommen, wird der Fisch auf Sieben abgetropft. Er muß aber noch viel Feuchtigkeit aufweisen, um das zum Braten erforderliche Mehl gut aufzunehmen. Durch die beim Braten entstehende besonders geschätzte Kruste wird ein zu starkes Austrocknen vermieden. Gewissenhaftes Arbeiten bei der Panierung ist unerläßlich. Nach der ersten Panierung, bei der eine dicke Teigschicht auf dem Fisch entsteht, gibt man ihm 1 bis 2 Stunden Zeit zum Verquellen. Während dieser Zeit durchfeuchtet das vom Fischinnern nach außen dringende Wasser die Teigschicht, so daß der Fisch bei der Nachpanierung weiteres Mehl zu binden vermag. Dabei ist es notwendig, den Fisch durch sanftes Aneinanderklopfen vom lose anhaftenden Mehl zu befreien, damit das heiße Öl- oder Fettbad vor zu frühem Verschmutzen durch abfallende Teilchen bewahrt bleibt. Der so vorbereitete Fisch wird

durch den nun folgenden Bratvorgang gar und genußfähig gemacht und weiter im Wassergehalt herabgesetzt. Es versteht sich, daß das Braten nur durch zuverlässige Kräfte mit gutem Fingerspitzengefühl erledigt werden kann. Als günstige Brattemperatur ergaben sich 160—180° C. Das Einsetzen der Fische in Bratsiebe beschleunigt den Arbeitsablauf.

Die Bratzeit wird von der Rohware, deren Größe, Dicke und dem Wassergehalt bestimmt. Nach dem Bratprozeß läßt man die Fische gut abgetropft vollständig auskühlen. Sie werden dann in einer bestimmten Stückzahl mit der Bauchseite nach oben in Dosen gepackt. Zwischen den einzelnen Fischlagen, meist jedoch nur auf die obere Schicht, zur Garnierung grobe Gewürze wie Piment-, Senf-, Pfefferkörner und Lorbeerblätter gelegt. Als Aufguß dient ein durchschnittlich 3 %iger Gewürzessig mit einem Salzanteil von 2—3 % je nach dem Grad der Versalzung, dem zur Abrundung des Geschmacks Süßstoff und zur Verfeinerung Maggi's Würze beigegeben wurde.

Nach dem Aufgießen werden die Dosen nicht sofort verschlossen, sondern noch einige Stunden stehen gelassen, um nach genügender Sättigung mit Aufguß strichvoll nachgegossen zu werden. Dann werden die Dosen hermetisch luftdicht verschlossen und kühl und trocken gelagert.

Was sind Kochmarinaden?

Unter Kochmarinaden (Geleeheringe) werden Zubereitungen aus Fischen und Fischteilen verstanden, die ohne Pökelbad durch Kochen in Wasser, nur unter Beigabe von Salz und Essig, sowie meist mit Essig und Salz enthaltendem Geleeaufguß für begrenzte Zeit haltbar gemacht werden.

Die gewaschenen, geköpften und von den Eingeweiden befreiten Fische werden in Stücke geschnitten, auf Einsätze geordnet und in das mit 6 % Salz und 3 % Essig gewürzte Wasser gegeben. Hier erreichen sie bei einer Temperatur von 80—85° C die erforderliche Gare. Die heiße Essig-Salzlösung übt gleichzeitig eine keimtötende Wirkung aus. Das Kochen muß sorgfältig überwacht werden, damit der Fisch nicht zu weich und seine Haut nicht verletzt wird. Man gießt den Boden der Dosen mit einem dünnen Geleespiegel aus und läßt ihn erstarren. Dann wird der ausgekühlte und gut abgetropfte Fisch zugepackt und mit der abgekühlten, aber noch flüssigen Geleemasse aufgefüllt. Dabei muß ein zu schnelles Festwerden vermieden werden, um Hohlräume im Füllgut auszuschließen. Das Gelee soll nach dem vollständigen Erstarren eine schnittfeste Beschaffenheit aufweisen. Die Haltbarkeit ist im allgemeinen bei Kochmarinaden gut, jedoch ist kühle Lagerung Voraussetzung, ohne daß sich die Ware dem Gefrierpunkt nähert.

Je nach Qualität sind für ein schnittfestes Gelee im Winter 3—4 % und im Sommer 5—6 % Gelatine notwendig Gut eingeführt haben sich die Portionspackungen in Vierkantdosen, oft noch mit einer Garnitur, bestehend aus runden oder sternförmig buntgeschnittenen, vorbehandelten Karottenscheiben in Gelee eingebettet. Daneben kommen noch Sprotten, Makrelen, Aal, Neunauge, Dornfisch, Rochen, Krabben und Fischsalat als Rohware für Fisch in Gelee zur Verwendung.

Weitere Präservierungsverfahren für Fische sind das Trocknen, Einsalzen oder Pökeln und Räuchern.

Trocknen und Einsalzen

Das Trockenverfahren, wie es namentlich in den nordischen Ländern gepflogen wird, ist eigentlich die älteste Art der Haltbarmachung von Magerfischen. Zu Stock- und Klippfisch wird hauptsächlich Kabeljau, Schellfisch und Blaufisch verarbeitet. Die Wirkung des Trocknens beruht ebenfalls auf Wasserentziehung. Je nach der Trocknung sind diese Fische relativ lange haltbar. Sie verderben aber rasch, wenn sie feucht gelagert werden. Vor dem Zubereiten muß der Trockenfisch gewässert werden.

In großem Umfange wird zur Haltbarmachung das Salzen angewendet. Salz wirkt in starker Konzentration auf die Mikroorganismen entwicklungshemmend und vielfach auch tötend. Kochsalz entzieht dem Fisch erhebliche Wassermengen und trägt gleichzeitig zur geschmacklichen Verbesserung bei. Der Fisch wird entweder schon auf den dafür speziell eingerichteten Fangbooten oder an Land ausgenommen, eingesalzen und in Tonnen gepackt. Etwas leichter gesalzen wird der Matjeshering, ein jungfräulicher Hering, der infolge seiner Zartheit keine starke Salzung verträgt.

Und so entsteht die Räucherware!

Eine Delikatesse besonderer Art für jeden Feinschmecker ist der Räucherfisch. Das Räuchern ist bei unseren emsigen Fischern eine traditionsreiche Kunst. In Generationen wurde dieses Können so weit verfeinert, daß das Räuchern heute einen gewichtigen Zweig unserer vielseitigen Fischindustrie darstellt. Sicher ergeht es dem verehrten Leser auch so: Hört oder liest man das Wort Räucherfisch, so denkt man unwillkürlich an eine appetitliche, goldgelb glänzende Räucherware. Dies lag gewiß auch im Sinne eines Wilhelm von Beuckelzoon, der nach der Legende zuerst den Hering gepökelt und geräuchert hat. Ihm zu Ehren wurden dann diese Leckerbissen „Bückel" oder „Bückling" genannt.

Die Einwirkung des Rauches macht den Fisch nicht nur für eine begrenzte Zeit haltbar, sondern erhöht auch seinen Geschmack. Beim Räuchern verliert der Fisch einen Teil seines Wassergehaltes, wodurch die Lebensbedingungen der Kleinlebewesen beeinträchtigt werden. Dabei helfen bestimmte Bestandteile des Holzrauches. Der Rauch selbst verleiht dem Fisch zugleich eine entsprechende goldgelbe Tönung und das herbe, würzige Aroma. Dabei überzieht das etwas nach außen tretende Fett den Fisch mit einer glänzenden Schutzhülle.

Die verbreitetste Form der Fischräucherung ist in Deutschland die Heißräucherung (rasche), an zweiter Stele folgt die Kalträucherung (langsame). Hauptarten der Räucherfische sind:

Bücklinge = leicht gesalzene, fette Heringe,
Lachsheringe = große, fette, nicht ausgenommene Islandheringe,
Sprotten = 10—15 cm lange heringsähnliche Fische, als Kieler Sprotten bekannt und beliebt.

Flundern, Makrelen, Kippers (engl.) = gesalzene, gespaltene, kaltgeräucherte Heringe. Haddocks (engl.) = gesalzene, kaltgeräucherte, junge Schellfische, ein in England beliebtes, in Milch gesottenes Frühstücksgericht. Ferner Aal,

auch Spickaal genannt. Wer sich's leisten kann, greift gerne zum Räucherlachs = eine feine und sehr teuere Räucherware, kommt meistens im ganzen Stück wie Räucherschinken zum Aufschneiden, oder in Scheiben in Öl eingelegt als Dosenware zum Verkauf. So stellt der Räucherfisch eine Veredelung von frischen Fischen dar, die durch natürliche Mittel wie Feuer und Rauch erreicht wird. Ein Geschenk der Natur im vielseitigen Sortiment, mit seinem Reichtum an Eiweiß, Vitaminen und Mineralien. Wer sich in unserer gegenwärtigen, schnellebigen Zeit gesund ernähren will, kommt am Fisch einfach nicht vorbei.

Und nun guten Appetit!

Die Nährwerte der Fischräucherwaren

	in Prozent						
	Abfall	Wasser	Koch-salz	Eiweiß	Fett	Kohle-hydrate	Ka-lorien
Bückling	38	36	2	14	10	0	150
Lachshering	35	35	6	14	10	0	150
Sprotte	40	37	1	10	12	0	153
Makrele	30	43	1	15	11	0	164
Aal	27	40	1	13	19	0	230
Flunder	55	19	1	24	1	0	107
Rotbarsch im Stück	25	52	1	20	2	0	101
Kabeljau Dorsch Schellfisch im Stück	25	50	2	23	0	0	94

Butter — durch nichts zu ersetzen

Geheimnis der guten Küche. Inbegriff des feinen Geschmacks. Idealer Brotaufstrich mit und ohne Belag. Frei von chemischen Zusätzen — naturrein. Verfeinert Suppen, Saucen und alle Speisen. Ein nußgroßes Stück frischer Butter vor dem Anrichten zugefügt, gibt den mildsahnigen Geschmack. Eine natürliche Verbindung aller wertvollen Nährstoffe, die rasch vom Körper aufgenommen werden.

Zur guten Küche – gute

Die Herstellung von Spargelkonserven

Als schönste und wertvollste Gemüsesorte wird allgemein der Spargel betrachtet, mit dem schon die alten Römer ihre Tafelfreuden bereicherten. Es gibt Leute, die behaupten, am nahrhaftesten ist beim Spargel die Butter, die man dazu gibt. Manchem ist der Spargel nur eine Beigabe zu Kalbschnitzel und Schinken. Aber er schmeckt auch „ohne" ganz gut. Für die Kranken ist der Spargel bekömmlich, und den Nierenkranken darf man ihn auch geben. Es gibt verschiedene Arten von Spargel. Den weißen, sorglich vom Sonnenlicht abgeschirmt, um farblos zu bleiben, und der bei uns den Vorzug genießt. Die Amerikaner und Franzosen lassen ihm die Sonne auf das Haupt scheinen und essen ihn gern grün.

Saat und Ernte

Im Folgenden soll der Leser erfahren, wie lang der Weg ist, bis eine Dose Spargel hergestellt ist. Dann wird er auch ermessen, daß dieses delikate Gemüse sein Geld wert ist, das der Feinschmecker dafür ausgibt.

Zuerst müssen die aus dem Spargelsamen gezogenen Pflanzen in den sorgfältig vorbereiteten leichten Boden gesetzt werden, und zwar zwischen die ca. 40 cm hohen Beete. Nach 2 Jahren hat sich der Wurzelstock der Pflanze entwickelt. Dann wird der Boden im Frühjahr so auf die Spargelpflanzen gepflügt, daß sie mitten unter den Beeten liegen. Im ersten Jahr darf nur bis zum Mai gestochen werden. Im zweiten Erntejahr wird dann normal geerntet, gewöhnlich von Anfang Mai bis 24. Juni. Eine Überschreitung dieses Termins ist nicht statthaft, da sonst der Spargel, wie es in der Fachsprache heißt, totgestochen wird.

Spargel stechen

Wie wird nun der Spargel geerntet. Unmittelbar beim Anbruch des Tages gehen die Spargelstecher an die Arbeit. An den Spargelbeeten entlang schreitend beobachten sie, wo sich die Oberfläche der Beete etwas angehoben hat und sich Risse zeigen, will eine Spargelstange ans Tageslicht. Nach Entfernung der Erde um die Stange kann diese nun mit dem langstieligen Messer abgestochen werden. Anschließend wird das Loch wieder mit Erde ausgefüllt und glattgestrichen. Hier wird schon vorsortiert und der Spargel auf 22 cm Länge zugeschnitten. Nun soll er so schnell wie möglich den Konservenfabriken, die ja meistens in der Nähe der Anbaugebiete liegen, zugeführt werden.

Die Verarbeitung

beginnt mit dem Einweichen und gründlichen Waschen, dem sich das Schälen anschließt. Die Arbeit erfolgt meistens im Akkord und erfordert viel Geschick, um den Spargel rundum gleichmäßig zu schälen; die holzigen Enden werden dabei abgeschnitten. Der Schälverlust schwankt bei: 1. Sorte 20—30 %, 2. Sorte 25—35 %, 3. Sorte 30—40 %, 4. Sorte 40—50 % je nach Art des Rohmaterials. Der Rohwarenverbrauch beträgt je 1/1 Dose ungefähr 1075 g. Nun erfolgt die eigentliche Sortierung. In die erste Gruppe kommt der Stangenspargel mit einer Länge von maximal 17 cm.

Sorte I	Riesenstangenspargel 18 Stangen ohne Toleranz je 1/1 Dose
Sorte II	Stangenspargel sehr stark höchstens 28 Stangen je 1/1 Dose
Sorte III	Stangenspargel stark höchstens 38 Stangen je 1/1 Dose
Sorte IV	Stangenspargel mittelstark höchstens 52 Stangen je 1/1 Dose

Bei Brechspargel mit Köpfen unterscheidet man 4 Sortierungen analog der Dicke der Stangenspargel. Schließlich gibt es noch Sortierungen in Brechspargel ohne Köpfe und Spargelköpfen.

Der nächste Arbeitsgang ist das Blanchieren (Vorkochen) des Spargels. Dabei wird gleichzeitig ein Schrumpfen und Nachreinigung erreicht, um der spröden Struktur eine elastische, biegsame, für die Verpackung erforderliche Beschaffenheit zu verleihen. Gewöhnlich wird der Stangenspargel Kopf an Kopf in Spezialsieben liegend blanchiert.

Das Verpacken

ist schon etwas umständlicher, dabei müssen die Stangen den Qualitätsnormen entsprechend gezählt werden. Auch sind Mindesteinfüllgewichte einschließlich Brechspargel, die zwischen 600—680 g je 1/1 Dose schwanken, vorgeschrieben. Bei einer gut gefüllten Dose sollen die Spargel beim Stürzen langsam aus der Dose gleiten.

Es ist üblich, die Dosen nach dem Einfüllen mit klarem Wasser aufzugießen und kurz vor dem Verschließen wieder abzuschütten, dabei wird der Spargel nochmals abgespült und etwa gelöste kleine Teilchen werden entfernt. Als Aufguß dient dann 1 %iges Salzwasser. Bei Verwendung von einem Teil Blanchierwasser zum Aufguß kommt der Spargelgeschmack mehr zur Geltung. Nun erfolgt das Verschließen der Dosen, was zur Vermeidung von Undichtigkeitsbombagen eine gewissenhafte Rolleneinstellung der Verschließmaschine erfordert. Als

nächster Arbeitsgang

erfolgt dann die Sterilisation. Zu diesem Zweck werden die Dosen in Autoklavenkäfige eingesetzt, die wieder mittels Flaschenzug in die Autoklaven gesetzt werden und hier unter Druck in kurzer Zeit zwischen 115—117° sterili-

sieren. Dieses Verfahren muß sehr sorgfältig vorgenommen werden, da es das Produkt in Bezug auf Qualität und Haltbarkeit weitgehend beeinflußt. Ein zu langes Kochen ergibt eine gelblich aussehende weiche Konsistenz, während wieder eine zu kurze Sterilisation, die sogenannte Untersterilisation, die Haltbarkeit in Frage stellt. Jede Fabrik arbeitet in der Festsetzung der Zeiten und Temepraturen nach den im eigenen Betrieb ermittelten Bedingungen unter Berücksichtigung ungünstiger Witterungsverhältnisse (Gewitterneigung usw.).

Unmittelbar nach dem Sterilisieren werden die Dosen rasch bis in den Kern der Dosen in kaltem Wasser abgekühlt, damit der Spargel auch seine schöne weiße Farbe behält.

Nach einer Lagerung von etwa 4—5 Wochen haben die Dosen ihre sogenannte Ausreifen bzw. Umsetzung erreicht. Das heißt, daß sich nach Ablauf dieser Zeit das Eigenaroma des Spargels voll entwickelt und die Konsistenz gefestigt hat. Nun kann die Konserve nach vorheriger Etikettierung mit den Deklarationsvorschriften versehen in den Verkehr gebracht werden. Aus vorstehenden Ausführungen ersieht man schon, wieviel Mühe und Arbeit seitens der Industrie notwendig ist, bis dieses köstliche Gemüse auf den Tisch kommt.

Abschließend noch einige Tips für den Verbraucher:

Damit die Köpfe der Stangenspargel nicht beschädigt werden, die Dosen stets am Boden öffnen.

Das stark aromatische Spargelwasser nicht weggießen. Es bildet die Grundlage zu schmackhaften Suppen und Soßen. Die geöffnete Dose kurz vor dem Verbrauch im Wasserbad erhitzen.

Deis

Delikatess - Frischgurken

Rote Beete

Delikatess-Sauerkraut

(mit und ohne Weinzusatz)

Drei Spezialitäten, die
auch Sie probieren sollten!

Friedrich Deis KG

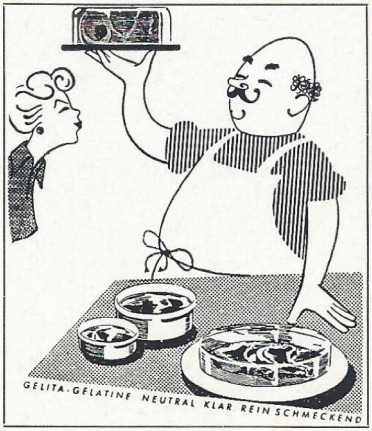
— gegr. 1903 —

Gurkenkonservenfabrik

Heppenheim/Rheinhessen

Fernsprecher:
Worms 8274 - 8276

Fernschreiber: 04 678 56



Für feine Aspikgerichte

GELITA-Aspikpulver
in 1 kg-Packungen

Spitzenqualität Non plus ultra und Qualität Silber Ia

GELITA-Dünnblatt-Gelatine
in ½ kg-Paketen

*

Auch zur Herstellung von
süßen Geleespeisen und Cremes:

GELITA

Deutschlands meistgekaufte

Gelatine

Bezug nur über den Lebensmittelgroßhandel

Hersteller:

DEUTSCHE GELATINE-FABRIKEN

Göppingen/Württ.

Erscheint alljährlich
in einer Auflage von 25000
Exemplaren und wird allen
privaten und militärischen
Gemeinschaftsküchen
und Kantinen in der Bundes-
republik und Westberlin
kostenlos zugeleitet.

Ein praktischer täglicher Ratgeber und Helfer
— für Großküchen und Kantinen —

— Preis: 7,80 DM —

Herausgeber: Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos (Kantinen) und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe, Frankfurt/Main.

Anzeigen- und Buchbestellungen an:

AGRARWERBUNG G. m. b. H.

Abteilung Buchverlag, Hamburg 36, Neuer Wall 72
Telefon: Ort 361081, Fern 351941/45

Küchenchef RUDI meint:

Wir in der Küche wissen, was gut ist!

Markenartikel
genießen Vertrauen

Seit langem bewährt
gleichbleibend gut
günstig im Preis

Maizena
Mondamin
Mondamin-Puddinge
majala-Cremespeise
Mondamin-Götterspeise
Mondamin-Vanille-Soße
Mondamin-Vanillinzucker
Mondamin Rote Grütze
Mondamin-Haferschleim
Backmonda-Backpulver
Kellogg's Corn Flakes

DEUTSCHE MAIZENA WERKE GMBH · HAMBURG

Zufriedene Gäste –

zufriedene Köche!

Es ist nicht immer einfach, mit geringen Mitteln ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Essen auf den Tisch zu zaubern und darüber hinaus noch ständig für Abwechslung zu sorgen. Dem modernen Koch stehen aber Hilfsmittel zur Verfügung, die Etat und Personal gleichermaßen entlasten: kochfertige Produkte von MAGGI. Das vielseitige Großküchenprogramm bietet, angefangen bei der bekannten MAGGI Würze über das Sortiment der Delikateß-Suppen, Soßen und Brüherzeugnisse bis zum tafelfertigen Dosengericht, eine reichhaltige Auswahl für jeden Bedarf.

MAGGI

EIN VORTEIL FÜR JEDEN GROSSBETRIEB